BOLLETTINO UFFICIALE

n. 6
DELL'11 FEBBRAIO 2015

Anno LII n. 6

Il "Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia" si pubblica di regola il mercoledì; nel caso di festività la pubblicazione avviene il primo giorno feriale successivo. La suddivisione in parti, l'individuazione degli atti oggetto di pubblicazione, le modalità e i termini delle richieste di inserzione e delle successive pubblicazioni sono contenuti nelle norme regolamentari emanate con DPReg. n. 0346/Pres. del 9 novembre 2006, pubblicato sul BUR n. 47 del 22 novembre 2006 e s.m.i. Dal 1° gennaio 2010 il Bollettino Ufficiale viene pubblicato esclusivamente in forma digitale, con modalità che garantiscono l'autenticità e l'integrità degli atti assumendo a tutti gli effetti valore legale (art. 65 LR n. 7/2000, come modificato dall'art. 14, c. 18 della LR n. 24/2009 - legge finanziaria 2010 e art. 32, L n. 69/2009).

Sommario Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

Sommario Parte Terza Gare, avvisi e concorsi

Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

15_6_1_DPR_20_1_TESTO

Decreto del Presidente della Regione 4 febbraio 2015, n. 020/Pres.

Regolamento recante le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla riconversione e ristrutturazione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2014/2015 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 46 del Regolamento (UE) 1308/2013 e del Titolo II, Capo II, Sezione 2, del Regolamento (CE) 555/2008.

IL PRESIDENTE

VISTO il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e in particolare l'articolo 46 relativo alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti;

VISTO il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo;

PRESO ATTO che il regolamento (CE) n. 479/2008 è stato abrogato dal regolamento (CE) n. 491/2009, il quale prevede all'articolo 3 che i riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al regolamento (CE) 1234/2007;

ATTESO che l'articolo 231, comma 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 precisa che i programmi pluriennali adottati anteriormente al 1° gennaio 2014 continuano ad essere disciplinati dalle pertinenti disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 dopo l'entrata in vigore dello stesso regolamento (UE) n. 1308/2013;

VISTO il programma nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo relativo alla programmazione 2014/2018, inviato alla Commissione Europea il 1° marzo 2013;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013 (Disposizioni nazionali di attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e (CE) n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della riconversione e ristrutturazione dei vigneti) che prevede, in particolare, i soggetti beneficiari, i soggetti autorizzati alla presentazione delle domande, le azioni ammissibili, la definizione del sostegno e le procedure, individuando le competenze in capo all'organismo pagatore e alle Regioni;

RICHIAMATO il proprio decreto 24 gennaio 2014, n. 09/Pres. (Regolamento recante le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2013/2014 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 103 octodecies del regolamento (CE) 1234/2007 e del titolo II, capo II, sezione 2, del regolamento (CE) 555/2008);

RITENUTO, in forza del decreto ministeriale sopra richiamato e dell'esperienza maturata nell'applicazione della normativa regionale in materia di ristrutturazione e riconversione dei vigneti, di adottare per esigenze di chiarezza un nuovo regolamento regionale per le campagne vitivinicole dal 2014/2015 al 2017/2018, in adeguamento alle più recenti disposizioni comunitarie, che recepisca gli obiettivi princi-

pali e più attuali della ristrutturazione e riconversione dei vigneti finalizzati ad adeguare la produzione alle esigenze del mercato in continua evoluzione e che abroghi il citato proprio decreto n. 09/Pres./2014;
CONSIDERATA l'esigenza di assicurare mediante i piani di ristrutturazione e riconversione dei vigneti la riduzione dei costi di produzione attraverso una progressiva sostituzione dei vigneti obsoleti con altri che consentano di ottenere miglioramenti produttivi, nonché di favorire azioni volte ad incentivare la riconversione varietale e il reimpianto di vigneti con razionali forme di allevamento che agevolino la meccanizzazione delle principali operazioni colturali;
RITENUTO, in particolare, di disciplinare, in conformità al decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013:
- la tipologia dei soggetti beneficiari e dei soggetti autorizzati alla presentazione delle domande;
- i requisiti di ammissibilità per accedere all'aiuto, le modalità di presentazione delle domande;
- l'attribuzione dei punteggi alle domande ammissibili, che tengano conto del miglioramento della qualità della produzione, delle caratteristiche tecniche del vigneto da ristrutturare, dell'ambito territoriale nel quale lo stesso viene realizzato, della tipologia del piano di ristrutturazione e delle caratteristiche soggettive del richiedente;
- le azioni ammissibili e il relativo importo di contributo concedibile per ogni ettaro di vigneto ristrutturato e riconvertito;
RITENUTO, inoltre, al fine di favorire la realizzazione delle operazioni di ristrutturazione e riconversione, di prevedere, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) 555/2008 e del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013, l'erogazione da parte dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AgEA), dei contributi solamente in forma anticipata rispetto alla conclusione dei lavori, purché gli stessi risultino iniziati e venga presentata idonea garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa a favore di AGEA pari al 120 per cento dell'anticipo;
PRESO ATTO che, in conformità alla normativa comunitaria, non è consentita l'erogazione di contributi a titolo di anticipo qualora il produttore abbia già ricevuto un aiuto anticipato per altra misura riguardante la stessa superficie vitata;
RICHIAMATO l'articolo 5 della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7 (Testo unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso);
RITENUTO necessario stabilire nel testo del regolamento i termini per la conclusione dei procedimenti relativi alle domande di contributo superiori a novanta giorni, che si giustificano per la complessità dell'istruttoria delle domande e dei controlli da effettuare in loco e per la necessità di rispettare le indicazioni operative fornite annualmente da AgEA in ordine ai singoli procedimenti contributivi;
VISTO il Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali emanato con proprio decreto 27 agosto 2004, n. 0277/pres. e successive modificazioni ed integrazioni;
VISTO l'articolo 42 dello Statuto della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
VISTO l'articolo 14 della legge regionale 18 giugno 2007, n. 17 (Determinazione della forma di Governo della Regione Friuli Venezia Giulia e del sistema elettorale regionale, ai sensi dell'articolo 12 dello Statuto di autonomia);
VISTA la deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 112;

DECRETA

1. È emanato il "Regolamento recante le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla riconversione e ristrutturazione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2014/2015 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 46 del regolamento (UE) 1308/2013 e del titolo II, capo II, sezione 2, del regolamento (CE) 555/2008", nel testo allegato al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale.
2. È fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione.
3. Il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

SERRACCHIANI

15_6_1_DPR_20_2_ALL1

Regolamento recante le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla riconversione e ristrutturazione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2014/2015 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 46 del regolamento (UE) 1308/2013 e del titolo II, capo II, sezione 2, del regolamento (CE) 555/2008

Art. 1 finalità e oggetto
1. Il presente regolamento disciplina le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2014/2015 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 46 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, e del titolo II, capo II, sezione 2, del regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo, nonché in conformità al decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013 (Disposizioni nazionali di attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/07 del Consiglio e (CE) n. 555/08 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della riconversione e ristrutturazione dei vigneti).
2. Il regime di sostegno previsto dal presente regolamento è concesso ai piani di ristrutturazione e riconversione finalizzati ad aumentare la competitività dei produttori di uva da vino, a razionalizzare e rendere idonei i vigneti della regione Friuli Venezia Giulia alla meccanizzazione parziale o totale, nel rispetto della normativa di cui al comma 1.

Art. 2 definizioni
1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) produttore: la persona fisica o giuridica che coltiva con idoneo titolo una superficie vitata ai fini della produzione di uve da vino, di marze, o attua attività sperimentali, e che ha costituito fascicolo aziendale;
b) potenziale viticolo aziendale: insieme della superficie vitata impiantata nell'azienda con varietà classificate per la produzione di uve da vino e della superficie corrispondente ai diritti di impianto e reimpianto posseduti e non ancora esercitati;
c) fascicolo aziendale: fascicolo aziendale informatizzato, costituito su sistemi informativi, che contiene i dati riconducibili ad un produttore;
d) diritto in portafoglio: il diritto di reimpianto derivante da un precedente estirpo e il diritto di nuovo impianto assegnato all'azienda;
e) campagna: la campagna di produzione che ha inizio il 1° agosto di ogni anno e si conclude il 31 luglio dell'anno successivo;
f) unità arborea (UNAR): superficie continua coltivata a vite che ricade su un'unica particella catastale, omogenea per titolo di possesso, destinazione produttiva, irrigazione, tipo di coltura, forma di allevamento, vitigno, sesto e anno d'impianto; nel caso trovi applicazione il sistema catastale tavolare si fa riferimento al numero della particella;
g) superficie vitata: la superficie delimitata dal perimetro esterno dei ceppi di vite a cui si aggiunge una fascia cuscinetto di larghezza pari alla metà della distanza tra i filari, come stabilito dall'articolo 75 del regolamento (CE) 555/2008;
h) vigneto: la superficie vitata continua costituita da una o più unità arboree realizzata in corpo unico, separata da altre superfici vitate tramite aree di servizio, la cui conduzione è posta in capo esclusivamente all'azienda beneficiaria;
i) vitigni autoctoni: le varietà in cui l'origine è indicata come autoctona nel decreto del Presidente della Regione 9 settembre 2003, n. 321 (Regolamento recante la classificazione delle varietà di viti per uve da vino coltivabili nella regione Friuli Venezia Giulia);
j) resa di produzione: resa massima prevista dal disciplinare di produzione nel caso di vigneto a denominazioni di origine (DO) o a indicazione geografica protetta (IGP); per le unità arboree le cui uve sono destinate alla produzione di vini senza denominazioni di origine protetta (DOP) e senza IGP o varietali, la resa massima è quella della IGP avente massimale più alto tra quelli riconosciuti in regione; qualora non sia indicata la resa nei diritti in portafoglio, si fa riferimento alla resa massima come sopra definita;
k) giovane agricoltore: il soggetto di età compresa fra i 18 e i 40 anni con qualifica di responsabile o corresponsabile civile e fiscale o amministratore di impresa agricola alla data di presentazione della domanda di aiuto, ovvero di coadiuvante familiare della stessa impresa agricola richiedente, purché iscritto alla gestione previdenziale INPS (ex SCAU); il limite di età si intende superato quando ha inizio, dal giorno successivo al compimento, il relativo anno;
l) imprenditore agricolo professionale: il soggetto in possesso, alla data di presentazione della domanda di aiuto, dei requisiti previsti dall'articolo 1 del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99 (Disposizioni in materia di soggetti e attività, integrità aziendale e semplificazione amministrativa in agricoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettere d), f), g), l), ee), della L. 7 marzo 2003, n. 38);
m) viticoltura meccanizzata: la realizzazione di un vigneto attraverso l'utilizzo vincolante di paleria, con esclusione, ai soli fini del finanziamento, di quella in cemento, completa dei relativi accessori per il contenimento dei fili di orditura, realizzata in modo da consentire le principali operazioni colturali e la razionalizzazione dei tempi di esecuzione delle lavorazioni, della potatura e della vendemmia con l'utilizzo di idonee macchine agricole;
n) rittochino: sistemazione dei terreni in pendio con i filari orientati il più possibile vicino alle linee di massima pendenza;

o) pendenza: rapporto espresso in termini di percentuale, tra la distanza in verticale tra il punto più alto e il punto più basso del vigneto e la loro distanza in orizzontale;
p) zone a valenza ambientale e paesaggistica: le zone vitate del territorio regionale, non sistemate a rittochino, con pendenza compresa tra il 15 e il 30 per cento;
q) zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica: le zone vitate del territorio regionale, non sistemate a rittochino, con pendenza superiore al 30 per cento;
r) pastino: appezzamento sistemato a terrazze, con terrazze di dimensioni inferiori ai 1000 metri quadrati.

Art. 3 soggetti beneficiari
1. Le persone fisiche o giuridiche che conducono vigneti con varietà di uve da vino e coloro che detengono diritti di reimpianto, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 8, possono beneficiare dell'aiuto per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti previsto dal presente regolamento.

Art. 4 presentazione delle domande
1. Possono presentare domanda di sostegno alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti, secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel bando di cui all'articolo 9, i seguenti soggetti:
a) imprenditori agricoli singoli o associati;
b) organizzazioni di produttori vitivinicoli riconosciute ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente;
c) cooperative agricole;
d) società di persone e di capitali esercitanti attività agricola;
e) consorzi di tutela e valorizzazione dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica.
2. Le domande, con in allegato il piano di ristrutturazione e riconversione, sono presentate:
a) in forma individuale, da parte di una singola azienda;
b) in forma collettiva, da parte di non meno di cinque aziende interessate da un progetto vitivinicolo comune;
c) in forma associativa, da parte di non meno di dieci aziende interessate da un progetto vitivinicolo comune.
3. Nel caso in cui un produttore sia presente nella compagine societaria di più aziende è ammessa la presentazione di una sola domanda di sostegno e, nel caso di presentazione di più domande è ammessa la domanda con cui è richiesto il contributo maggiore.
4. La disposizione di cui al comma 3 non si applica nel caso di presentazione della domanda da parte di cantine sociali vitivinicole.
5. Le domande di cui al comma 2, lettere b) e c), sono compilate dai soggetti indicati al comma 1, lettere b), c) ed e), da professionisti abilitati o da organizzazioni di categoria.

Art. 5 aree d'intervento e superficie vitata minima
1. Il regime di sostegno alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti si applica nel territorio della regione Friuli Venezia Giulia, limitatamente alle zone delimitate dai disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica protetta, con esclusione delle aree demaniali.
2. La superficie minima da ristrutturare e riconvertire per ogni domanda è pari ad 1 ettaro.
3. In deroga a quanto previsto dal comma 2, al fine di favorire la ristrutturazione e riconversione dei vigneti anche in zone caratterizzate da difficoltà orografiche e pedologiche o da peculiarità catastali, la superficie minima viene ridotta a 0,3 ettari per il

territorio delimitato dal disciplinare delle zone a denominazione di origine Friuli Colli Orientali e Collio, a 0,2 ettari per il territorio delimitato dal disciplinare delle zone a denominazione di origine Carso e Ramandolo, a 0,1 ettari per i vigneti sistemati a pastino ubicati nel territorio regionale delimitato dal disciplinare della zona a denominazione di origine Carso e, al fine di favorire la presentazione delle domande in forma collettiva e associativa nelle restanti zone del territorio regionale, a 0,5 ettari nel caso di domande presentate nella forma di cui all'articolo 4, comma 2, lettere b) e c).
4. Al fine di evitare l'aumento del potenziale produttivo in conformità all'articolo 63 del regolamento (UE) 1308/2013 e all'articolo 64, paragrafo 1, del regolamento (CE) 555/2008, nell'esercizio di diritti di reimpianto trasferiti da un'altra azienda, se i trasferimenti sono effettuati da una superficie non irrigua ad una superficie irrigua o da una superficie irrigua ad una non irrigua, si applica, rispettivamente, una riduzione o un aumento di superficie pari al 10 per cento.

Art. 6 azioni ammissibili
1. Sono ammissibili le seguenti azioni previste dall'articolo 4 del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013:
a) riconversione varietale del vigneto con utilizzo di diritti in portafoglio;
b) ristrutturazione del vigneto con utilizzo di diritti in portafoglio;
c) miglioramento delle tecniche di gestione dei vigneti.
2. L'azione di cui alla lettera c) è ammessa solo se abbinata all'azione di cui alle lettere a) o b).
3. Ai sensi dell'articolo 46, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1308/2013, non costituisce operazione di riconversione e ristrutturazione e non beneficia di aiuto il rinnovo normale dei vigneti giunti al termine del loro ciclo di vita naturale. Per rinnovo normale del vigneto si intende il reimpianto della stessa particella con la stessa varietà di uva da vino secondo lo stesso sistema di coltivazione della vite, quando le viti sono giunte al termine del loro ciclo di vita naturale.

Art. 7 spese ammissibili e ammontare dell'aiuto
1. Anche al fine della demarcazione con i programmi di sviluppo rurale di cui al regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, il sostegno alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti è concesso come aiuto sui costi effettivi d'impianto relativi alle operazione previste nell'allegato II del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013, e non supera il 50 per cento dei costi medesimi. I costi sostenuti per la realizzazione del piano sono ammissibili nei limiti del prezzario regionale agricolo approvato con deliberazione della Giunta regionale e con l'esclusione dell'imposta sul valore aggiunto (IVA).
2. Le spese ammissibili sono quelle sostenute dai beneficiari nel periodo successivo alla data di presentazione delle domande.
3. E' ammesso l'utilizzo di materiale usato ai fini della ristrutturazione e riconversione dei vigneti; sono ammissibili le spese sostenute per la posa in opera del materiale usato e non il valore del medesimo e non sono ammissibili le spese di acquisto e posa di paleria in cemento.
4. L'aiuto non può superare l'importo massimo per ettaro di superficie vitata pari a euro:
a) 22.000 per i vigneti ubicati in zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica;
b) 16.000 per i vigneti ubicati in zone a valenza ambientale e paesaggistica;

c) 15.000 per tutti gli altri vigneti.
5. Fermi restando gli importi massimi per ettaro di cui al comma 4, l'aiuto massimo erogabile per ogni singola domanda è fissato in 100.000 euro.

Art. 8 requisiti di ammissibilità ed esclusioni
1. Ai fini della presentazione della domanda di contributo, il produttore presenta i seguenti requisiti:
a) è iscritto al registro delle imprese di cui all'articolo 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580 (Riordinamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura);
b) possiede un fascicolo aziendale validato nel quale ha dichiarato tutte le superfici di cui dispone, a prescindere dal fatto che esse siano oggetto di una domanda di aiuto o meno;
c) conduce con titolo idoneo le particelle catastali interessate dal piano; il conduttore non proprietario della superficie vitata per la quale presenta la domanda di contributo, allega il consenso alla misura sottoscritto dal proprietario o dai comproprietari;
d) possiede in alternativa tra loro:
1) un diritto di reimpianto in portafoglio proveniente dall'estirpazione di un'equivalente superficie vitata aziendale;
2) un diritto di reimpianto in portafoglio proveniente dall'acquisto di un diritto di reimpianto originato da un vigneto estirpato; in tale caso il procedimento amministrativo di trasferimento del diritto è completato positivamente dalla Regione competente prima della valutazione di ammissibilità al pagamento della domanda di aiuto;
3) uno schedario viticolo in cui sono già inclusi i diritti in portafoglio che originano la ristrutturazione e riconversione, o la comunicazione di estirpo presentata alla struttura regionale competente, in data antecedente alla presentazione della domanda di aiuto per ristrutturazione e riconversione;
4) un diritto di impianto derivante dalla riserva regionale assegnato ai sensi dell'articolo 16 del decreto del Presidente della Regione 1 dicembre 2009, n. 333 (Regolamento di attuazione delle procedure tecnico amministrative in attuazione dei regolamenti (CE) n. 491/2009 e n. 555/2008 in materia di potenziale produttivo viticolo e disciplina delle modalità tecnico procedurali per il rilascio delle autorizzazioni alla variazione del potenziale produttivo viticolo aziendale e per le misurazioni delle superfici vitate in esecuzione dell'articolo 6, comma 1, della legge regionale 8 agosto 2007, n. 20);
e) possiede un potenziale viticolo aziendale:
1) nel caso di piano in forma individuale, non inferiore a 3 ettari, ovvero a 2 ettari nel caso di aziende con sede e vigneti da ristrutturare o riconvertire ubicati nella zona a denominazione di origine Carso;
2) nel caso di piano in forma collettiva, non inferiore a 2 ettari, ovvero a 1 ettaro nel caso di aziende con sede e vigneti da ristrutturare o riconvertire ubicati nella zona a denominazione di origine Carso;
3) nel caso di piano in forma associativa, non superiore a 5 ettari.
2. Allo scopo di adeguare la ristrutturazione e riconversione dei vigneti alle effettive esigenze del mercato vitivinicolo regionale, ai fini del reimpianto del vigneto sono ammesse:
a) le seguenti varietà: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmènere, Chardonnay, Cividin, Cjanorie, Forgiarin, Franconia, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malbeck, Malvasia istriana, Merlot, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Piccola nera, Picolit, Piculit neri, Pignolo, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, Refosco nostrano, Ribolla gialla, Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Schioppettino, Sciaglin, Semillon, Tazzelenghe, Terrano, Tocai friulano, Traminer aromatico, Ucelut, Verduzzo friulano,

Vitovska, laddove ammesse alla coltivazione ai sensi del decreto del Presidente della Regione 321/2003;
b) le seguenti forme di allevamento: Guyot, Doppio capovolto, Cordone speronato e Cortina semplice per tutte le varietà di cui alla lettera a) e in tutti i territori dove i rispettivi disciplinari la ammettono.
3. L'insieme delle superfici da ristrutturare e riconvertire all'interno di un piano:
a) non è inferiore a 15 ettari, nel caso di piano in forma collettiva;
b) non è superiore a 50 ettari, nel caso di piano in forma associativa.
4. E' escluso dal regime di sostegno il produttore che:
a) utilizza diritti in portafoglio derivanti da altre misure per le quali il beneficiario ha ricevuto un contributo;
b) utilizza materiale vivaistico prodotto in difformità alla normativa che disciplina la produzione e la commercializzazione del materiale di moltiplicazione vegetativa della vite;
c) realizza il reimpianto del vigneto con una densità di ceppi inferiore ai limiti minimi previsti dai disciplinari di produzione;
d) ha ricevuto contributi per la ristrutturazione e riconversione ai sensi della normativa comunitaria, riferiti alla stessa superficie vitata e per i quali non sia ancora ultimato, alla data di presentazione della domanda, il periodo minimo di impegno previsto dalla medesima normativa;
e) alla data della domanda non ha regolarizzato eventuali violazioni in materia di potenziale viticolo.

Art. 9 bando
1. La struttura regionale competente emana annualmente il bando, che contiene le disposizioni tecniche e procedurali di attuazione del presente regolamento, in conformità alle istruzioni operative emanate dall'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AgEA).

Art. 10 attribuzione dei punteggi e graduatoria
1. I punteggi per la valutazione delle domande sono assegnati dalla struttura regionale competente, con riferimento al miglioramento della qualità della produzione, agli aspetti tecnici caratterizzanti il vigneto da ristrutturare, all'ambito territoriale nel quale viene realizzato il nuovo vigneto, alla tipologia del piano di ristrutturazione e alle caratteristiche soggettive del produttore, con le seguenti modalità:
a) presenza di un giovane agricoltore: punti 40; il giovane agricoltore, qualora inserito in più compagini societarie, può apportare il punteggio ad una sola di esse;
b) qualifica di imprenditore agricolo professionale: punti 60;
c) produttore che non ha beneficiato di aiuti alla ristrutturazione e riconversione nelle ultime cinque campagne vitivinicole: punti 100;
d) vigneti realizzati con forma di allevamento a Guyot e a Cordone speronato: punti 20;
e) vigneti realizzati in zone a denominazione di origine Friuli Colli Orientali, Collio, Carso e Ramandolo con un numero di ceppi per ettaro uguale o superiore a 5.000: punti 100;
f) vigneti realizzati in zone a denominazione di origine diverse da quelle di cui alla lettera e) con un numero di ceppi per ettaro uguale o superiore a 4.000: punti 90;
g) vigneti realizzati in zone a denominazione di origine con vitigni iscrivibili alle rispettive denominazioni di origine: punti 40.
h) azienda con una superficie vitata superiore al 50 per cento della superficie agricola aziendale utilizzata (SAU): punti 40; ai soli fini dell'attribuzione del punteggio si considerano vitate anche le superfici non vitate al momento della domanda ma corredate da diritti di origine aziendale;

i) azienda aderente al sistema di qualità nazionale di produzione integrata disciplinato dall'accordo sancito dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 20 marzo 2008, ovvero azienda che svolge le proprie attività secondo le procedure definite dallo standard GLOBALGAP: punti 30;
j) azienda biologica o azienda in fase di riconversione che applica sull'intera superficie vitata aziendale tecniche di produzione biologiche riconosciute ai sensi delle normative comunitarie: punti 100;
k) vigneti realizzati con il vitigno Malvasia istriana e con i vitigni autoctoni Cividin, Cjanorie, Forgiarin, Piccola nera, Picolit, Piculit neri, Pignolo, Refosco dal peduncolo rosso, Refosco nostrano, Ribolla gialla, Schioppettino, Sciaglin, Tazzelenghe, Terrano, Tocai friulano, Ucelut, Verduzzo friulano, Vitovska: punti 150;
l) vigneti realizzati in zone acclivi con pendenza compresa tra il 15 e il 30 per cento: punti 100;
m) vigneti realizzati in zone acclivi con pendenza superiore al 30 per cento: punti 150;
n) singole domande in caso di piano presentato in forma collettiva o associativa: punti 20.
2. I punteggi riferiti al comma 1, lettere d), e), f,) g), k), l) e m) sono attributi se gli impianti sono realizzati con le specifiche caratteristiche previste per una superficie superiore al 50 per cento della superficie vitata riconvertita e ristrutturata.
3. La graduatoria delle domande è data dalla somma dei punteggi di cui al comma 1.
4. A parità di punteggio è attribuita priorità al richiedente più giovane.
5. La struttura regionale competente redige e approva, in via preliminare alla graduatoria, l'elenco provvisorio delle domande ammissibili in base ai criteri di cui ai commi 1, 2 e 4. L'ammissibilità delle domande viene comunicata ai beneficiari.
6. La graduatoria, contenente anche gli importi ripartiti a titolo di aiuto, e l'elenco delle domande non ammesse, sono approvati dalla struttura regionale competente entro centoventi giorni dal termina finale di presentazione delle domande e sono pubblicati sul Bollettino ufficiale della Regione.

Art. 11 riparto delle risorse finanziarie
1. Le risorse finanziarie annualmente previste per la campagna per il regime di sostegno alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti sono ripartite dalla struttura regionale competente in base alla graduatoria di cui all'articolo 10, comma 6, fino a esaurimento delle risorse stesse.
2. Qualora a seguito di rimodulazioni tra le misure del piano nazionale di sostegno al settore vitivinicolo o di ulteriori assegnazioni ministeriali si rendano disponibili ulteriori risorse, la graduatoria può essere ulteriormente scorsa.

Art. 12 erogazione dell'aiuto
1. Ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) 555/2008 e del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 dicembre 2013, gli aiuti di cui al presente regolamento sono erogati da AgEA al singolo beneficiario in unica soluzione e in via anticipata rispetto alla conclusione dei lavori, a condizione che l'esecuzione degli stessi sia iniziata e che sia presentata garanzia fideiussoria a favore di AgEA secondo lo schema e le modalità predisposte dalla medesima, per un importo pari al 120 per cento dell'anticipo.

Art. 13 inizio e conclusione dei lavori
1. I lavori di ristrutturazione e riconversione dei vigneti sono iniziati anteriormente alla presentazione della garanzia fideiussoria finalizzata all'ottenimento dell'anticipo dell'aiuto

di cui all'articolo 12 e sono conclusi entro la fine della seconda campagna successiva al pagamento dell'anticipo, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) 555/2008.

Art. 14 verifiche finali e rendicontazione
1. Entro il termine perentorio di ultimazione dei lavori di cui all'articolo 13, il beneficiario presenta alla struttura regionale competente la domanda di collaudo e di svincolo della garanzia fideiussoria, redatta secondo il modello messo a disposizione dalla medesima struttura regionale e corredata di:
a) fatture in originale dei materiali e delle barbatelle, nonché dei lavori e servizi acquisiti;
b) dimostrazione delle spese sostenute mediante bonifico bancario o assegno circolare o bancario non trasferibili; in caso di pagamento con assegno, è presentata la prova del relativo addebito sul conto corrente del beneficiario; il pagamento in contanti non è riconosciuto;
c) dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa), relativa ad eventuali materiali prodotti in azienda e a lavori eseguiti con manodopera aziendale;
d) prospetto consuntivo dettagliato delle spese sostenute, comprensivo dei lavori eseguiti in economia, con riferimento al prezzario regionale agricolo approvato con deliberazione della Giunta regionale. Per i lavori eseguiti in economia va allegata dichiarazione di responsabilità in merito alle operazioni svolte e alla descrizione dei mezzi propri eventualmente utilizzati;
e) planimetria in scala 1:2000 del vigneto realizzato, comprensiva di riferimenti catastali.
2. Ai fini dello svincolo della garanzia fideiussoria, la struttura regionale competente effettua controlli e verifiche in loco sui vigneti ricompresi nel piano di ristrutturazione e riconversione e consulta i dati contabili o altri documenti utili e ne estrae copia. Gli originali delle fatture, vistate e acquisite in copia, vengono restituiti al beneficiario.
3. La struttura regionale competente, ai fini dell'espletamento dei controlli e verifiche di cui al comma 2, può avvalersi anche degli Ispettorati agricoltura e foreste.
4. Il collaudo dei vigneti ristrutturati e riconvertiti si conclude con la redazione del verbale entro il termine di centoventi giorni dalla data di ricevimento della domanda di collaudo.

Art. 15 impegni e obblighi del beneficiario
1. Le superfici vitate impiantate con gli aiuti di cui al presente regolamento mantengono inalterata la destinazione d'uso e non possono essere estirpate per almeno dieci anni a partire dalla data del collaudo, che viene comunicata al beneficiario mediante posta elettronica certificata. Fanno eccezione gli estirpi eseguiti per le cause di forza maggiore o circostanze eccezionali di cui all'articolo 2, paragrafo 2) del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 352/78, (CE) n. 165/94, (CE) n. 2799/98, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008. La struttura regionale competente può autorizzare, qualora ricorrano particolari condizioni di mercato, la pratica del sovrainnesto con varietà aventi la medesima destinazione produttiva.
2. Il beneficiario è tenuto a:
a) aggiornare il fascicolo aziendale;
b) consentire in ogni momento e senza restrizioni agli organi incaricati dei controlli l'accesso in azienda e alla documentazione;

c) rispettare nella propria azienda, per i tre anni successivi alla data di riscossione dell'aiuto, i criteri di gestione obbligatoria e le buone condizioni agronomiche e ambientali di cui al regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e che abroga il regolamento (CE) n. 637/2008 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio;
d) restituire, anche mediante compensazione con importi dovuti da AgEA, le somme eventualmente percepite in eccesso;
e) rispettare gli impegni e gli obblighi di cui al comma 1;
f) comunicare tempestivamente eventuali variazioni rispetto a quanto dichiarato nella domanda;
g) iscrivere nello schedario viticolo le unità vitate ai fini della rivendicazione della produzione delle relative denominazioni di origine;
h) presentare, entro trenta giorni dalla realizzazione del vigneto, l'aggiornamento delle unità vitate ricomprese nel piano ai sensi della normativa vigente.
3. Nel caso di interventi realizzati nelle zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica il beneficiario è tenuto ad eseguire le opere nel modo meno invasivo e il più rispettoso possibile delle tradizioni locali, inserendo o mantenendo, nell'ambito del vigneto, per ogni 1000 metri quadrati di superficie ristrutturata, alberi caratterizzanti il paesaggio, in ragione di almeno due, appartenenti ad una o più delle seguenti specie:
a) ciliegio;
b) albicocco;
c) mandorlo;
d) susino;
e) kaki;
f) olivo;
g) rovere o roverella.
4. In caso di subentro di altro soggetto nella conduzione della superficie vitata, gli impegni e gli obblighi sono trasferiti ai soggetti subentranti.

Art. 16 controlli
1. La struttura regionale competente, anche avvalendosi della collaborazione degli Ispettorati agricoltura e foreste, effettua controlli anche in loco per verificare la veridicità delle dichiarazioni rese con la domanda, il rispetto degli impegni assunti e degli obblighi gravanti sul beneficiario, con particolare riguardo a quelli di cui all'articolo 15, comma 2.
2. Qualora dai controlli effettuati emerga la mendacità delle dichiarazioni rese, nonché il mancato rispetto degli impegni e degli obblighi, il contributo concesso è revocato e le somme eventualmente erogate sono restituite, maggiorate degli interessi calcolati a norma di legge.
3. Il procedimento di revoca del contributo concesso si conclude nel termine di novanta giorni dalla data di inizio d'ufficio del procedimento.
4. I controlli sono effettuati anche in base alle istruzioni e indicazioni emanate da AgEA, nonché in applicazione delle altre disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relative al potenziale produttivo viticolo.

Art. 17 disposizione transitoria
1. Ai procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del presente regolamento continua ad applicarsi il decreto del Presidente della Regione 24 gennaio 2014, n. 9 (Regolamento recante le modalità di applicazione del regime di sostegno comunitario alla ristrutturazione

e riconversione dei vigneti per le campagne vitivinicole dal 2013/2014 al 2017/2018, in attuazione dell'articolo 103 octodecies del regolamento (CE) 1234/2007 e del titolo II, capo II, sezione 2, del regolamento (CE) 555/2008).

Art. 18 abrogazione

1. E' abrogato il decreto del Presidente della Regione 9/2014.

Art. 19 entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione.

VISTO: IL PRESIDENTE: SERRACCHIANI

15_6_1_DAS_FIN PATR_85_1_TESTO

Decreto dell'Assessore regionale alle finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie 27 gennaio 2015, n. 85

LR 21/2007, articolo 18, commi 5 e 6 - Iscrizione sull'unità di bilancio 10.4.2.1170 mediante prelevamento dal Fondo spese obbligatorie di parte d'investimento.

L'ASSESSORE

CONSIDERATO che lo stanziamento iscritto per l'anno 2015 sul capitolo di spesa 9911 "Oneri per somme reclamate dai creditori che sono state oggetto di cancellazione - in conto capitale" dello stato di previsione del bilancio pluriennale per gli anni 2015-2017 e del bilancio per l'anno 2015 è insufficiente ad assicurare la copertura di tali spese per l'intero esercizio finanziario e ritenuto doveroso provvedere all'impinguamento del medesimo capitolo, da utilizzarsi per dar corso al pagamento a favore del Comune di Villesse ai sensi della LR 4/1991 articolo 18 comma 6 e della DGR 5472 dd. 25.10.1991;
VISTO l'articolo 18, commi 5 e 6 e articolo 28, comma 10, della legge regionale 8 agosto 2007, n. 21;
VISTO l'allegato al Programma Operativo di Gestione (POG) esercizi 2015-2016-2017 approvato dalla Giunta regionale con la deliberazione del 30 dicembre 2014, n. 2658 relativo all'elenco dei capitoli con stanziamento per spese obbligatorie;
VERIFICATO che il pertinente capitolo del POG non presenta sufficiente disponibilità;
VISTA la legge regionale 30 dicembre 2014, n. 28;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale del 30 dicembre 2014, n. 2658 che ha approvato il Programma Operativo di Gestione 2015, e le successive deliberazioni di variazione;

DECRETA

1. Nello stato di previsione della spesa del bilancio pluriennale per gli anni 2015-2017 e del bilancio per l'anno 2015 viene apportata la variazione all'unità di bilancio e al capitolo di seguito indicato:

UBI	CAP.	2015	2016	2017
10.4.2.1170	9911	61.974,83		
10.5.2.1176	9683	-61.974,83		

2. Nel programma Operativo di Gestione vengono apportati i seguenti aggiornamenti:
a) alla rubrica n. 840 - servizio n. 568 - unità di bilancio della spesa 10.4.2.1170
capitolo 9911

Spesa d'ordine	NO
Spesa obbligatoria	SI
prenotazione risorse	NON RILEVANTE
destinazione di spesa	Fondi da erogare al comune di Villesse a saldo del finanziamento straordinario concesso ai sensi della L.R. 4/1991, art. 18 c. 6, a sollievo degli oneri conseguenti alle espropriazioni dei terreni compresi nel PEEP

Il presente decreto verrà pubblicato sul bollettino Ufficiale della Regione.

PERONI

15_6_1_DAS_FIN PATR_92_1_TESTO

Decreto dell'Assessore regionale alle finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie 28 gennaio 2015, n. 92

LR 21/2007, art. 33, c. 1, lettera b)bis - Istituzione di capitolo di entrata "Per memoria" per la riscossione della ritenuta del 4% effettuata da organismi regionali nell'ambito delle ritenute fiscali.

L'ASSESSORE

PREMESSO che si dovranno riscuotere le entrate derivanti dalle ritenute del 4% operate da organismi regionali sui contributi pubblici - di competenza del Servizio tributi, adempimenti fiscali e controllo atti del personale e di spesa della programmazione comunitaria della Direzione centrale finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie di cui alla mail di data 26 gennaio 2015;
CONSIDERATO che nello stato di previsione dell'entrata del bilancio pluriennale per gli anni 2015-2017 e del bilancio per l'anno 2015 esiste l'appropriata unità di bilancio su cui far affluire le entrate sopraccitate;
VISTO l'articolo 33, comma 1 lettera b) bis della legge regionale 8 agosto 2007, n. 21;
VISTA la legge regionale 30 dicembre 2014, n. 28;
VISTA la DGR della seduta del 30 dicembre 2014, n. 2658 che ha approvato il Programma Operativo di Gestione per l'anno 2015 e le sue successive integrazioni;

DECRETA

1. Nello stato di previsione dell'entrata del bilancio pluriennale per gli anni 2015 - 2017 e del bilancio per l'anno 2015, nell'ambito della unità di bilancio 6.1.204 "Entrate derivanti da ritenute" alla Rubrica Direzione Finanze, Patrimonio, Coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie - Servizio tributi, adempimenti fiscali e controllo atti del personale e di spesa della programmazione comunitaria - è istituito "per memoria" il capitolo 1798 con la denominazione "Versamento alla Regione di ritenute fiscali operate da organismi regionali - E.9.01.01.01.000 - ritenuta del 4% sui contributi pubblici".
2. Nel programma Operativo di Gestione vengono apportati i seguenti aggiornamenti:
a) alla rubrica n. 800 - servizio n. 489 - unità di bilancio dell'entrata 6.1.204
capitolo 1798

destinazione	Versamento alla Regione di ritenute fiscall operate da organismi regionali - E.9.01.01.01.000 - ritenuta del 4% sui contributi pubblici

Il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

PERONI

15_6_1_DDC_ATT PROD 120_1_TESTO

Decreto del Direttore centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali 26 gennaio 2014, n. 120/PRODRAF

POR FESR 2007-2013 Obiettivo Competitività regionale e Occupazione. Attività 1.1.a)2 - Settore industria. Incentivi per la realizzazione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione da parte delle imprese industriali del Friuli Venezia Giulia. Rettifica sesto scorrimento graduatoria domande ammesse a contributo approvata con decreto 978/2011 a valere sul bando approvato

con DGR n. 116/2010 e impegno sul Fondo POR FESR 2007-2013.

IL DIRETTORE CENTRALE

VISTO il regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio dell'11 luglio 2006 recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale (di seguito FESR), sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e che abroga il regolamento (CE) n. 1260/1999 e successive modifiche e integrazioni;
VISTO il regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006 relativo al FESR e recante abrogazione del regolamento (CE) n. 1783/1999 e successive modifiche e integrazioni;
VISTO il regolamento (CE) n. 1828/2006 della Commissione dell'8 dicembre 2006 che stabilisce le modalità di applicazione dei succitati regolamenti e successive modifiche e integrazioni;
VISTO il Quadro strategico nazionale (QSN) 2007-2013, approvato con decisione della Commissione europea C(2007)3329 del 13 luglio 2007, nell'ambito del quale trovano applicazione i programmi operativi predisposti dalle Amministrazioni regionali a valere, tra l'altro, sull'Obiettivo "Competitività regionale e occupazione";
VISTO il Programma Operativo 2007-2013 del Friuli Venezia Giulia - FESR Obiettivo Competitività regionale e Occupazione (di seguito "POR"), approvato con decisione della Commissione europea C(2007) 5717 di data 20 novembre 2007, e da ultimo modificato con Decisione C(2013)8575 del 29 novembre 2013;
VISTA la legge regionale 21 luglio 2008, n. 7 (Legge comunitaria 2007) e successive modifiche e in particolare il capo V - "Attuazione del POR FESR Competitività regionale e occupazione 2007 - 2013 previsto dal Regolamento (CE) n. 1083/2006", in particolare l'articolo 24 che istituisce il Fondo Speciale POR FESR 2007-2013 (di seguito "Fondo") ;
VISTO il decreto del Presidente della Regione 13 settembre 2008, n. 238 e successive modifiche ed integrazioni, con il quale è stato emanato il regolamento che disciplina le modalità di gestione e di attuazione del POR FESR per l'Obiettivo "Competitività regionale e occupazione" 2007-2013, in applicazione a quanto previsto dal capo V della legge regionale 7/2008, di seguito denominato regolamento di attuazione del POR;
VISTO, in particolare, l'articolo 11, comma 1, del citato regolamento di attuazione del POR, che stabilisce che si considera atto di impegno sul Fondo il decreto del Direttore centrale competente che approva le operazioni da ammettere a finanziamento a valere sulle risorse destinate al Programma;
VISTO inoltre l'articolo 11, comma 1 bis, del medesimo regolamento, che stabilisce la possibilità di delegare ai Direttori di Servizio gli atti di rideterminazione dell'impegno sul Fondo;
VISTO l'art. 19 della legge regionale 8 agosto 2007, n. 21 (Norme in materia di programmazione finanziaria e di contabilità regionale), che disciplina le modalità di riparto dei fondi per interventi a finanziamento comunitario, ed in particolare il comma 4, lett. c, che prevede che una quota dei fondi possa essere destinata alla costituzione di un parco-progetti ammissibile a finanziamento comunitario (risorse del Piano aggiuntivo regionale, PAR);
VISTO il piano finanziario, analitico del Programma, dettagliato per asse/attività/anno/struttura regionale attuatrice, approvato da ultimo con deliberazione della Giunta regionale n. 1163 del 20 giugno 2014;
RICHIAMATA in particolare l'Attività 1.1.a "Incentivazione della RSI delle imprese", linea di intervento 1.1.a 2 (industria), di competenza della Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali, Servizio sostegno e promozione comparto produttivo industriale, ora Servizio industria e artigianato;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale 28 gennaio 2010, n. 116, e successive modifiche e integrazioni, con la quale è stato approvato il bando concernente l'attuazione dell'attività 1.1.a) 2 del POR FESR 2007-2013 Obiettivo Competitività regionale e occupazione, per il settore Industria avente per oggetto "Incentivi per la realizzazione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione da parte delle imprese industriali del Friuli Venezia Giulia" (di seguito bando);
VISTA la graduatoria dei progetti ammissibili a finanziamento, approvata con decreto del Vicedirettore centrale attività produttive n. 978/2011 del 28 giugno 2011, con il quale si è provveduto, tra l'altro, sulla base delle intensità massime di aiuto stabilite con la deliberazione della Giunta regionale 9 giugno 2011, n. 1096, al finanziamento dei progetti utilmente collocati in graduatoria, in base alle risorse disponibili;
VISTO il decreto del Direttore centrale attività produttive n. 1081/PROD del 6 luglio 2011, con il quale si è provveduto, tra l'altro, al primo scorrimento della graduatoria e a finanziare le domande dalla posizione 196 alla posizione 269;
VISTO il decreto del Vicedirettore centrale attività produttive n. 1657/PROD del 10 ottobre 2011, e la relativa integrazione operata con decreto del Vicedirettore centrale n. 1673 del 13 ottobre 2011, con il quale si è provveduto, tra l'altro, al secondo scorrimento della graduatoria e a finanziare le domande dalla posizione 269 alla posizione 317;

VISTO il decreto del Vicedirettore centrale attività produttive n. 2281/PROD del 19 dicembre 2011 con il quale si è provveduto, tra l'altro, al terzo scorrimento della graduatoria e a finanziare l'importo di contributo per la realizzazione del programma di industrializzazione spettante alle imprese indicate nell'allegato A al medesimo decreto;
VISTO il decreto del Vicedirettore centrale attività produttive n. 2282/PROD del 19 dicembre 2011 con il quale si è provveduto, tra l'altro, a seguito dell'aggiornamento della percentuale massima di aiuto concedibile per i progetti di alto livello operato con la deliberazione della Giunta regionale 24 novembre 2011, n. 2291, al quarto scorrimento della graduatoria e a finanziare il contributo residuo spettante alle imprese indicate nell'allegato A al medesimo decreto;
VISTO il decreto del Vicedirettore centrale attività produttive n. 653/PROD del 9 maggio 2012 con il quale si è provveduto, tra l'altro, ad approvare il quinto scorrimento della graduatoria;
VISTO il decreto del Direttore centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali n. 1166/PROD del 7 aprile 2014 con il quale si è provveduto, tra l'altro, a seguito dell'aggiornamento della percentuale massima di aiuto concedibile per i progetti di medio livello operato con la deliberazione della Giunta regionale 4 aprile 2014, n. 641, al sesto scorrimento della graduatoria finanziando il contributo residuo spettante alle imprese indicate negli allegati al medesimo decreto;
VISTO il decreto del Direttore centrale alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali, n. 3407/PROD del 2 settembre 2014 che, tra l'altro, ha modificato la fonte di finanziamento da risorse POR a PAR su 37 progetti, modificando altresì le relative concessioni limitatamente alla fonte di finanziamento, mantenendo peraltro immutata ogni altra previsione, prescrizione ed obbligo;
PRESO ATTO che tra i progetti finanziati e oggetto in particolare del sesto scorrimento, adottato con il citato decreto 1166/PROD/2014, rientra il progetto presentato in data 30/4/2010 dall'impresa Metal Services Materials Testing SRL con sede a Ronchi dei Legionari (GO), codice fiscale n. 00052120318, pratica n. 142/FESR, alla quale è stato complessivamente assegnato un contributo pari ad euro 158.881,16, a fronte di una spesa ammessa previamente rideterminata, ai fini di ottimizzare l'utilizzo delle risorse disponibili per l'aggiornamento dei contributi concessi, da euro 530.783,00 (preventivo approvato con decreto di approvazione della graduatoria n. 978/PROD/2011) ad euro 392.299,16 (spesa rendicontata effettivamente sostenuta), fatte salve eventuali ulteriori rideterminazioni conseguenti al completamento delle verifiche istruttorie, come dettagliato nell'allegato B al citato decreto;
DATO ATTO che dal completamento delle verifiche istruttorie sulla rendicontazione del progetto realizzato dall'impresa sopra richiamata, la spesa complessivamente sostenuta, nei limiti del preventivo di spesa approvato con decreto di approvazione della graduatoria n. 978/PROD/2011, risulta pari ad euro 481.675,25, corrispondente ad un contributo di euro 195.078,48, pertanto superiore all'ammontare del contributo di euro 158.881,16 assegnato con il citato sesto scorrimento;
PRESO ATTO che risultano disponibili all'impegno sul bando risorse pari ad euro 3.179.785,94, di cui euro 1.404.733,53 di risorse POR ed euro 1.775.052,41 di risorse PAR;
RITENUTO di rideterminare la spesa complessivamente ammessa e il relativo contributo assegnato all'impresa Metal Services Materials Testing SRL rispettivamente in euro 481.675,25 ed euro 195.078,48 e di procedere all'impegno sul Fondo di fondi PAR per euro 36.197,32 corrispondente alla differenza tra il contributo aggiornato e il contributo assegnato con il sesto scorrimento pari ad euro 158.881,16;
RITENUTO altresì, ai sensi dell'articolo 9 del regolamento di attuazione del POR, di pubblicare il presente decreto sul Bollettino ufficiale della Regione e di darne avviso sul sito della Regione nella sezione dedicata al settore industriale e nella sezione dedicata alla programmazione comunitaria;
VISTO il regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali emanato con decreto del Presidente della Regione 27 agosto 2004, n. 277 e successive modifiche e integrazioni;

DECRETA

1. di rideterminare, per i motivi indicati in premessa, la spesa ammissibile e il relativo contributo per la realizzazione del progetto presentato dall'impresa Metal Services Materials Testing SRL con sede a Ronchi dei Legionari (GO), codice fiscale n. 00052120318, pratica n. 142/FESR, rispettivamente in euro 481.675,25 ed euro 195.078,48, di cui quota FESR euro 62.425,11, quota Stato euro 79.006,78 e quota Regione euro 53.646,59;
2. di impegnare contestualmente sul Fondo Speciale POR FESR 2007-2013, a valere sulle risorse disponibili sul citato bando, l'importo di euro 36.197,32 di fondi PAR, di cui quota FESR euro 11.583,14, quota Stato euro 146.59,91 e quota Regione euro 9.954,27, derivante dalla differenza tra il contributo rideterminato e la quota già impegnata con decreto 1166/PROD/2014;
3. di disporre la pubblicazione del presente decreto e dei relativi allegati sul Bollettino Ufficiale della Regione e di darne avviso sul sito della Regione nella sezione dedicata al settore industriale e nella sezione dedicata alla programmazione comunitaria.
Trieste, 26 gennaio 2015

MILAN

15_6_1_DDC_DIR GEN 5_1_TESTO

Decreto del Direttore generale 8 gennaio 2015, n. 5

Avviso al pubblico per l'assunzione con Contratto nazionale di lavoro giornalistico ai sensi dell'articolo 42 della legge regionale 31 agosto 1981, n. 53 e successive modificazioni ed integrazioni, a tempo determinato, per la durata di due anni, eventualmente prorogabile per un ulteriore anno, di una unità nella categoria C - redattore ordinario - per le esigenze dell'Amministrazione regionale e dell'Agenzia quotidiana di stampa Regione Cronache. Nomina Commissione.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO l'avviso al pubblico per l'assunzione con contratto nazionale di lavoro giornalistico ai sensi dell'articolo 42 della legge regionale 31 agosto 1981, n.53 e successive modificazioni ed integrazioni, a tempo determinato, per la durata di due anni, eventualmente prorogabile per un ulteriore anno, di una unità nella categoria C - redattore ordinario - per le esigenze dell'Amministrazione regionale e dell'Agenzia quotidiana di stampa Regione Cronache; prot. n.2549 dell'11 agosto 2014, pubblicato sul BUR n.34 del 20 agosto 2014;
ATTESO che nei termini fissati dall'avviso sono pervenute 48 domande di partecipazione alla selezione di cui trattasi;
ATTESO che detta procedura di selezione prevede al punto 6) dell'avviso la costituzione di un'apposita Commissione nominata con decreto del Direttore generale, per l'individuazione della professionalità idonea a ricoprire la specifica posizione lavorativa sulla base dell'esame del curriculum presentato dai candidati e dello svolgimento di un colloquio cui saranno invitati i coloro i quali risulteranno essere in possesso dei requisiti richiesti al punto 3) del sopra richiamato avviso;
RITENUTO pertanto necessario procedere alla nomina della Commissione, secondo quanto previsto dal succitato punto 6) dell'avviso;
VISTO il curriculum professionale del dott. Alfonso Di Leva, giornalista professionista e dipendente a tempo pieno con contratto a tempo indeterminato dell'Agenzia Ansa, da cui emerge che lo stesso è soggetto idoneo, per competenza e professionalità, a far parte della Commissione valutatrice quale componente esterno esperto nelle materie d'esame;
VISTA la nota e-mail del 7 gennaio 2015 con cui il dott. Di leva ha accettato l'incarico di componente di Commissione dichiarando che lo svolgimento dell'incarico non interferirà in alcun modo con le attività dell'Agenzia Ansa;
RITENUTO pertanto di nominare il dott. Alfonso Di Leva componente della Commissione valutatrice estraneo all'Amministrazione regionale, esperto nelle materie d'esame;
ATTESO che il sopraccitato componente ha reso idonea dichiarazione ai sensi dell'art.7 bis ante della LR 23 giugno 1978, n. 75 e successive modificazioni, relativamente al divieto di nomina o designazione negli organi collegiali costituiti con provvedimento regionale;
RITENUTO altresì di nominare eventualmente con successivo provvedimento il componente aggiunto della Commissione di cui trattasi esperto in lingua inglese;

DECRETA

1. E' nominata, come di seguito specificato, la Commissione valutatrice della selezione pubblica per l'assunzione con contratto nazionale di lavoro giornalistico ai sensi dell'articolo 42 della legge regionale 31 agosto 1981, n.53 e successive modificazioni ed integrazioni, a tempo determinato, per la durata di due anni, eventualmente prorogabile per un ulteriore anno, di una unità nella categoria C - redattore ordinario - per le esigenze dell'Amministrazione regionale e dell'Agenzia quotidiana di stampa Regione Cronache:
- dott. Roberto MICALLI, dipendente regionale con qualifica di caporedattore dell'Ufficio Stampa e pubbliche relazioni, con funzioni di Presidente;
- dott.ssa Daniela IURI, dipendente regionale appartenente alla categoria dirigenziale, con incarico di direttore di staff presso l'Avvocatura della regione, con funzioni di componente;
- dott. Alfonso DI LEVA, giornalista professionista, quale componente estraneo all'Amministrazione regionale, esperto nelle materie d'esame;
- dott.ssa Barbara GODINA, dipendente regionale appartenente alla categoria D, con funzioni di

segretario.
Svolgerà le funzioni di sostituto del segretario, in caso di assenza o impedimento del titolare, la dott.ssa Roberta BORTOLATO, dipendente regionale appartenente alla categoria D.
2. Al componente esterno all'Amministrazione regionale compete, per ciascuna seduta, un gettone di presenza pari ad Euro 83,00, secondo quanto disposto dall'art. 21 della legge regionale 18/1996, importo ridotto del 10%, come previsto dall'art. 8, comma 53, della legge regionale 23 gennaio 2007, n. 1, (Legge finanziaria 2007) e ulteriormente ridotto del 10%, come disposto dall'art. 12, comma 7, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).
3. Al componente esterno compete inoltre il rimborso delle spese, ove spettante, nella misura prevista per i dipendenti regionali.
4. La relativa spesa graverà, nell'ambito del Bilancio di previsione regionale 2014-2016, per l'anno 2014, sulla UBI 10.1.1.1162, capitolo 577 del POG della Regione, adottato con deliberazione della Giunta regionale 27 dicembre 2013, n. 2510 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché sui corrispondenti capitoli del Bilancio per gli anni 2015 e 2016.
5. Di dare atto che si provvederà con successivo provvedimento ad impegnare la spesa derivante dai punti 2. e 3.
6. Di dare atto che si provvederà con successivo provvedimento alla nomina del componente aggiunto alla Commissione di cui trattasi esperto in lingua inglese.

Il presente provvedimento verrà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.
Trieste, 8 gennaio 2015

FINARDI

15_6_1_DDS_CACCIA RIS ITT 4390_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio caccia e risorse ittiche 17 novembre 2014, n. 4390

Articolo 4, DPReg. n. 191/Pres. del 20 settembre 2012: i mestieri della pesca nella Laguna di Marano e Grado: criteri e modalità di esercizio dell'attività di pesca professionale.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTA la Direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992 relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatiche, denominata Direttiva "Habitat";
VISTA la Direttiva 2009/147/CE, del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009, concernente la conservazione degli uccelli selvatici, denominata direttiva "Uccelli";
ATTESO che in Italia il recepimento della Direttiva "Habitat" è avvenuto attraverso l'emanazione del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357;
ATTESO che in Italia il recepimento della Direttiva "Uccelli" è avvenuto attraverso l'emanazione della Legge 11 febbraio 1992, n. 157;
VISTO il Decreto Ministeriale 21 ottobre 2013 che designa quali Zone Speciali di Conservazione 24 siti della regione biogeografica alpina e 32 siti della regione biogeografica continentale nel territorio della regione autonoma Friuli Venezia Giulia, già proposti alla Commissione europea quali Siti di Importanza Comunitaria;
PRESO ATTO che nella Rete Natura 2000 della Regione Friuli Venezia Giulia sono ricomprese oltre alle citate 56 ZSC (Zone Speciali di Conservazione), anche 1 SIC (Sito di Importanza Comunitaria), 2 pSIC (proposti SIC) e 8 ZPS (Zone di Protezione Speciale);
PRESO ATTO che il sito Natura 2000 "IT3320037 Laguna di Marano e Grado", appartenente alla regione biogeografica continentale, è classificato come ZSC e ZPS;
VISTA la Legge regionale 14 giugno 2007, n. 14 (Legge comunitaria 2006) ed in particolare l'articolo 3 "Misure di conservazione generali nelle ZPS e sul territorio regionale" comma 2, lettera k sexies) che nelle ZPS dispone l'obbligo della valutazione di incidenza per l'utilizzo degli strumenti per la pesca professionale e per la raccolta professionale di molluschi, diversi da quelli ivi vietati;
VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale n. 546 del 28 marzo 2013 con la quale è stato approvato il documento recante "Misure di conservazione dei SIC della regione biogeografica continentale del Friuli Venezia Giulia";
VISTA in particolare la Misura di conservazione di tipo regolamentare trasversale che dispone l'obbligo della valutazione di incidenza per l'utilizzo degli strumenti per la pesca professionale e per la raccolta

professionale di molluschi, diversi da quelli ivi vietati;
CONSIDERATO che in ottemperanza alle Misure di conservazione relative all'utilizzo degli strumenti di pesca, di cui alle citate LR 14/2007 e DGR 546/2013, è stato predisposto il documento recante "I mestieri della pesca lagunare, evoluzione e gestione delle attività di pesca per una pesca sostenibile nella Laguna di Marano e Grado" che definisce i mestieri e le attività della pesca professionale nella Laguna di Marano e Grado;
PRESO ATTO che tale documento è stato predisposto seguendo una metodologia partecipativa che ha visto coinvolti in numerosi incontri le cooperative di pescatori della Laguna di Grado e Marano, le Amministrazioni comunali, i pescatori;
PRESO ATTO che il documento è stato pertanto condiviso con i portatori di interesse;
CONSIDERATO che il documento è stato sottoposto alla valutazione di incidenza così come previsto dalle Misure di conservazione di cui alla LR 14/2007 e alla DGR 546/2013;
VISTO il Decreto n. 1394 del 17 luglio 2014 della Direzione centrale ambiente, energia e politiche per la montagna (di seguito "Decreto VINCA") che valuta favorevolmente, ai sensi del sesto comma dell'art. 5 del DPR 357/1997, i mestieri e le attività della pesca professionale nella Laguna di Marano e Grado descritti nel documento recante "I mestieri della pesca lagunare, evoluzione e gestione delle attività di pesca per una pesca sostenibile nella Laguna di Marano e Grado", con il rispetto di alcune prescrizioni;
ATTESO che è il documento è stato integrato con le prescrizioni di cui al "Decreto VINCA";
VISTO il "Regolamento recante criteri e modalità per l'esercizio delle funzioni amministrative regionali in materia di pesca e acquacoltura, in attuazione dell'articolo 02, comma 2, della Legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31 (Disposizioni in materia di pesca e acquacoltura)" approvato con Decreto del Presidente della Regione 20 settembre 2012, n. 0191/Pres. (di seguito "il Regolamento");
CONSIDERATO che ai sensi dell'art. 4 del Regolamento, il Servizio competente adotta i provvedimenti gestionali necessari per un'efficace e razionale gestione della pesca professionale e dell'acquacoltura, sentite le Commissioni consultive locali per la pesca marittima e l'acquacoltura di cui all'articolo 6, comma 69, della Legge regionale 2 febbraio 2005, n. 1, e al Decreto del Presidente della Regione 6 marzo 2012, n. 56;
ATTESO che il documento recante "I mestieri della pesca lagunare, evoluzione e gestione delle attività di pesca per una pesca sostenibile nella Laguna di Marano e Grado", contiene anche gli elementi di cui all'art. 4, comma 2, lettere c), d), g), h), j) del Regolamento;
RITENUTO pertanto di estrapolare dal documento recante "I mestieri della pesca lagunare, evoluzione e gestione delle attività di pesca per una pesca sostenibile nella Laguna di Marano e Grado", i criteri e le modalità per un'efficace e razionale gestione della pesca professionale in laguna;
VISTO pertanto il documento recante "I mestieri della pesca nella Laguna di Marano e Grado: criteri e modalità di esercizio dell'attività di pesca professionale", contenente gli elementi di cui all'art. 4, comma 2, lettere c), d), g), h), j) del Regolamento;
VISTA la Legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31, "Disposizioni in materia di pesca e acquacoltura";
VISTO il parere favorevole della Commissione consultiva locale per la pesca marittima e l'acquacoltura, espresso nella seduta del 4 novembre 2014;
RITENUTO di approvare il documento recante "I mestieri della pesca nella Laguna di Marano e Grado: criteri e modalità di esercizio dell'attività di pesca professionale", costituente allegato A al presente Decreto, del quale fa parte integrante;
RICHIAMATO il Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali, approvato con Decreto del Presidente della Regione 27 agosto 2004, n. 0277/Pres e successive modifiche e integrazioni;
VISTO lo Statuto di autonomia;
VISTA la Deliberazione della Giunta regionale del 16 novembre 2013, n. 2085;

DECRETA

1. Per quanto in premessa è approvato il documento recante "I mestieri della pesca nella Laguna di Marano e Grado: criteri e modalità di esercizio dell'attività di pesca professionale", con il quale si disciplina l'utilizzo degli strumenti per la pesca professionale e per la raccolta professionale di molluschi al di fuori delle aree in concessione nella Laguna di Marano e Grado, costituente allegato A) al presente Decreto, del quale fa parte integrante.
2. E' disposta la pubblicazione del documento di cui al punto 1. sul Bollettino Ufficiale della Regione.
3. Gli aggiornamenti al documento di cui al punto 1. sono approvati secondo le procedure di cui al DPReg. 20 settembre 2012, n. 0191/Pres. e sono disposti prioritariamente sulla base dei dati forniti dalle cooperative di pescatori di Grado e Marano di cui al successivo punto 4.
4. Le cooperative di pescatori di Grado e Marano sono tenute a trasmettere entro il 31 dicembre di ogni anno:
- ai servizi regionali competenti in materia di pesca e biodiversità, gli aggiornamenti sui principali dati

dell'attività di pesca (numero degli operatori soci delle cooperative e autonomi, caratteristiche e modalità di utilizzo degli attrezzi impiegati, periodi di pesca);
- al servizio regionale competente in materia di pesca, i dati mensili del pescato conferito ai Mercati ittici di Marano Lagunare e Grado, con indicazione per ciascuna specie ittica, della provenienza delle catture.
5. Si richiama l'attenzione sul disposto di cui all'art. 4 della Legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31, in forza del quale è vietato l'esercizio dell'attività di raccolta di molluschi bivalvi all'esterno degli specchi acquei assentiti in concessione mediante draga con denti a traino meccanico e sacco a rete, detta anche rampone maranese, o diversi mezzi meccanici.
6. Si richiama l'attenzione sul disposto di cui all'art. 6 della Legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31, in forza del quale l'esercizio della pesca e dell'acquacoltura in siti Natura 2000, anche in attuazione di usi civici, è svolto in conformità alle disposizioni comunitarie, statali e regionali e alle Misure di conservazione di specie e habitat contenute negli strumenti di gestione di cui all'articolo 10 della legge regionale 21 luglio 2008, n. 7 (Legge comunitaria 2007), poste a tutela dei medesimi.
Udine, 17 novembre 2014

BORTOTTO

15_6_1_DDS_CACCIA RIS ITT 4390_2_ALL1

Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali

Servizio caccia e risorse ittiche

I mestieri della pesca nella laguna di Marano e Grado: criteri e modalità di esercizio dell'attività di pesca professionale

PREMESSA

Questo documento individua le modalità, i periodi, le aree e gli attrezzi per la pesca professionale nella laguna di Grado e Marano, definiti e descritti nel dettaglio dagli operatori associati alle due cooperative locali: la Cooperativa pescatori San Vito di Marano Lagunare e la Cooperativa pescatori di Grado. I pescatori che operano prevalentemente in laguna iscritti alle due cooperative sono circa 150, pari a più dell'80% dei pescatori lagunari. Da rilevare la presenza di 25 operatori (10 nel comparto di Marano e 15 in quello di Grado) non iscritti alle due cooperative, ma che hanno condiviso le modalità, gli attrezzi, le stagionalità e le aree di pesca qui individuati. Pertanto, i mestieri della pesca lagunare oggetto di questo documento sono oltremodo rappresentativi dell'intero comparto della pesca professionale nella laguna di Grado e Marano.

La pesca con reti da posta rappresenta il mestiere più diffuso in laguna. Gran parte delle pratiche di pesca è di tipo "passivo" e sfrutta i movimenti stagionali del pesce all'interno della laguna ma anche fra il mare e la laguna stessa. Si differenziano pertanto da quelle maggiormente utilizzate in mare, consistenti in reti trainate "attivamente" per la ricerca e la cattura del pesce. Questo si traduce in una elevata sostenibilità degli attrezzi tradizionali utilizzati in laguna, che sono estremamente selettivi e rivolti alla cattura di un ristretto *pool* di specie ittiche (Tab. I).

Le specie oggetto di pesca sono analoghe nei comparti di Grado e di Marano, sebbene con delle differenze per quanto riguarda i quantitativi sbarcati. Marano è infatti interessata da prelievi più cospicui, anche in ragione di una maggiore consistenza della flotta peschereccia. Benché i mestieri della pesca siano gli stessi nei due comparti in alcuni casi si rilevano delle differenze, come ad esempio nelle dimensioni di alcuni attrezzi. Quello che risulta importante evidenziare è il diverso utilizzo delle aree di pesca. A Grado vige un libero accesso alle aree di pesca da parte degli operatori locali, mentre a Marano si assiste ad uno storico, tradizionale e oltremodo efficace sorteggio delle aree da assegnare stagionalmente ai pescatori maranesi, localmente denominato *tòco*.

L'elemento accomunante e caratterizzante i mestieri della pesca lagunare è comunque l'artigianalità: le operazioni di pesca vengono infatti condotte su piccola scala per mezzo di imbarcazioni di dimensioni ridotte con equipaggi esigui, composti in genere da una o due persone, spesso parte di uno stesso nucleo familiare. Lo sforzo di pesca varia con la stagione e dipende strettamente dalle dinamiche dell'ittiofauna presente in ambito lagunare nei vari periodi dell'anno.
La pesca in laguna viene così praticata da molti secoli, integrata nel relativo contesto ambientale ed ecosistemico e quindi in sintonia con le esigenze di sfruttamento sostenibile delle risorse naturali. Questi aspetti risultano fondamentali, considerato che il comparto si trova ad operare in uno dei siti maggiormente caratterizzanti la Rete Natura 2000 del Friuli Venezia Giulia, codificato come Zona Speciale di Conservazione (ZSC) e Zona di Protezione Speciale (ZPS) IT3320037 "Laguna di Marano e Grado".
Per quanto riguarda la pesca dei molluschi bivalvi, il presente documento considera solo la pesca tradizionale ovvero la raccolta libera in laguna, esclusa quindi l'attività di allevamento condotta all'interno delle aree in concessione.

Tabella I. Attrezzi per la pesca professionale nella laguna di Grado e Marano.

Per ciascun attrezzo tradizionale di pesca si riporta il nome nel dialetto locale (in corsivo), le principali specie bersaglio e le caratteristiche generali.

Attrezzo	Specie bersaglio	Caratteristiche generali
Cogolli e bertovelli *(Cogùi)* **Sbarramenti di reti *(Grasiùi de reo)* a maglia piccola**	Latterini, gamberi	I *cogui* sono reti a sacco poste lungo e alla fine degli sbarramenti di reti (*seraie*). Apertura massima della bocca 2,5 m. Lunghezza massima della rete dal bordo della bocca 3,5 m. Maglie della rete: *bocca*, min 7 mm; *busto*, min. 6 mm; *coda*, min. 5 mm. Una *seraia* è lunga circa 100 m. Ogni *seraia* è composta da 1 a 6 *busi* (4-6 bertovelli per ogni *buso*)
Cogolli e bertovelli *(Cogùi)* **Sbarramenti di reti *(Grasiùi de reo)* a maglia larga**	Anguille, branzini, passere, sogliole, gò, cefali, granchi	Bertovelli con diametro massimo di apertura della bocca 2,5 m; lunghezza massima della rete dal bordo della bocca m 5; lato delle maglie da un minimo di 12 ad un massimo di 40 mm
Nasse per Gò	Gò	Piccole nasse di rete mantenute aperte da 3 cerchi di diametro 20-30 cm e lunghezza di 50-60 cm
***Tratta* per latterini laguna di Marano**	Latterini	Rete calata a semicerchio, lunga circa 180 m, trainata da due imbarcazioni a motore; utilizzata inoltre una piccola imbarcazione (*batèla*) ausiliaria, senza motore
***Tratta* per latterini laguna di Grado**	Latterini	Rete di lunghezza massima 180 m calata a semicerchio, trainata esclusivamente a mano
***Tratta* per novellame**	Orate juv.	Rete per novellame trainata esclusivamente a mano, di lunghezza massima 50 m e maglia non inferiore a 2 mm
Passelere	Passere e sogliole, branzini	Reti da posta con nappa a maglia non inferiore a 30 mm; altezza massima 1,5 m
Sellìni	Cefali e branzini, orate	Reti da posta di lunghezza massima 50 m, con maglia non inferiore a mm 24

Gombìna/Reòn	Cefali e branzini, orate	*Gombina*: altezza m 2,5; lunghezza m 25; maglia non inferiore a mm 20. *Reon*: *gombina* doppia, altezza 5-6 m
Anguelère	Latterini	Passelera di piccole dimensioni: maglia minima mm 5; altezza m 1; lunghezza massima 25 m
Nasse per seppie	Seppie	Nassa di rete con struttura specifica utilizzata prevalentemente in mare
Palangrese (*Parangàl*)	Anguille, passere, gò, rombi, branzini	Lenza con 100 -110 ami. 1 amo ogni 2-3 m per una lunghezza totale di circa 300 m
Canne da pesca, lenze mano con uno o piu' ami (*togne*)	Anguille, passere, gò, rombi, branzini	Lenze con uno o più ami con pesca da imbarcazione
Canàra	Cefali	Rete di lunghezza 300–400 m, maglia 24 mm
Rassài	Granchi	Diametro 50-60 cm; maglia 6-7 mm
Viere* per *molèche	*Molèche* (granchi in muta)	Gabbie con telaio in acciaio rivestite con rete di varie dimensioni
Pesca a mano del gò	Ghiozzi – gò	Pesca manuale
Pesca a mano di molluschi	Vongole veraci e altre vongole, *cape de fero*, mitili	Pesca manuale con eventuale utilizzo di attrezzi a mano, in particolare il *Pilotin*
Ferro per cappelunghe	Cappe lunghe, *cape de fero*	Asta metallica in acciaio od ottone con punta a ritenuta
***Spissòto* per corbole**	Corbole	Sistema di raccolta di *Upogebia sp.*, crostaceo usato come esca nei *parangai*

La pesca nella laguna di Grado e Marano viene esercitata in forma professionale dai titolari di licenza di pesca, rilasciata dalla competente autorità marittima, che consente di esercitare l'attività sia in mare che in laguna. La licenza di pesca consente l'utilizzo di più attrezzi (Tab. V), pertanto ciascun pescatore si dedica stagionalmente all'attività più proficua e con gli attrezzi idonei in base all'abbondanza e ai movimenti delle specie ittiche *target* (Tab. II).

Pesca del novellame

La pesca del novellame è praticata in laguna nel periodo primaverile, secondo quanto previsto dalla legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31, che limita il periodo di pesca ad un massimo di 30 giorni nel bimestre aprile – maggio, commisurando le quantità pescate alla disponibilità della risorsa e presumibile richiesta da parte delle valli da pesca ed allevamenti regionali. La pesca del novellame in relazione alle necessità espresse dalla vallicoltura e secondo le tradizioni locali si orienta in maniera particolare ed in forma quasi esclusiva ai giovanili della specie Orata (*Sparus aurata*), utilizzando prevalentemente una rete a mano lunga 5 - 6 m e maglia non inferiore a 2 mm (*trattolìna*). Poco frequenti le catture di novellame di Branzino (*Dicentrarchus labrax*) e delle varie specie di cefali (famiglia Mugilidae).

Addetti alla pesca ed evoluzione storica

In laguna di Grado e Marano il numero di operatori dediti alla pesca professionale è diminuito negli anni per assestarsi attorno ad una valore di 50 addetti a Grado e 125 addetti a Marano, se si considerano anche i pescatori di vongole

veraci (Tab. III e IV). A livello generale, nel periodo aprile – settembre (Tab. II) lo sforzo di pesca è maggiore in mare; diversamente, in autunno ed inzio primavera sono maggiori le imbarcazioni (*batèle*) che operano in laguna.

<u>Sostenibilità della pesca in laguna</u>

In virtù delle attuali condizioni socio-economiche, sentite le categorie della pesca ed in ragione delle risorse alieutiche disponibili, si stima che nei prossimi anni il numero di pescatori interessati alle attività di pesca lagunare e venericoltura possa assestarsi a Marano attorno ad una valore di circa 220 unità così ripartite: 90 addetti alle attività di pesca tradizionale e 130 allevatori dediti alla molluschicoltura lagunare, anche in previsione di un possibile maggiore investimento dei pescatori in laguna rispetto alla pesca in mare. A Grado, invece, il numero di operatori in laguna potrebbe regolarsi attorno a 50 addetti, anche in relazione a un possibile sviluppo della venericoltura.

ATTREZZI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Grasiui												
Sellini/passelere												
Nasse per go'												
Go' a mano												
Tratte per latterini												
Tratte per novellame												
Anguelere												
Rassai												
Canara												
Parangal/spissòto per corbole												
Pesca a mano di molluschi												

Tabella II. Calendario delle attività di pesca nella laguna di Grado e Marano

LAGUNA DI MARANO	2006	2007	2008	2009	2010	2011
N° complessivo addetti	**134 (34+100)**	**62 (32+30)**	**60 (30+30)**	**59 (29+30)**	**67 (37*+30)**	**135 (35*+100)**
Grasiui	34	32	30	29	27	25
Sellini/passelere	8	8	8	8	8	8
Nasse per go'	11	11	11	11	11	25
Tratte	30	25	20	15	15	12 (x novellame)
Rassai	4	4	4	4	4	3
Parangal	3	3	3	3	3	3
Vongole veraci	100	30	30	30	30	100

Tabella III. Evoluzione storica del numero di pescatori in laguna di Marano. Tra parentesi viene indicato il numero di pescatori sommato al numero di operatori dediti prevalentemente ai molluschi. *Dal 2010 il numero complessivo di addetti è composto dai soci pescatori aderenti alla locale cooperativa e da 10 pescatori non iscritti ("autonomi").

LAGUNA DI GRADO	2006	2007	2008	2009	2010	2011
N° complessivo addetti*	**41**	**41**	**39**	**40**	**39**	**40**
Grasiui	11	11	11	11	11	11
Sellini/passelere	26	26	24	25	24	25
Nasse per go'	15	15	15	15	15	15
Nasse per seppie	10	10	10	10	10	10
Tratte a mano	3	3	3	3	3	-
Parangai	6	6	6	15	15	15
Pesca a mano di molluschi	12	12	12	12	12	12

Tabella IV. Evoluzione storica del numero di pescatori in laguna di Grado. *Il numero complessivo degli addetti è composto dai soci pescatori aderenti alla locale cooperativa e da 15 pescatori non iscritti ("autonomi").

ATTREZZO TRADIZIONALE	ATTREZZI DA PESCA (DM 26 gennaio 2012)	SISTEMA DI PESCA (DM 26 luglio 1995)
GRASIUI	COGOLLI E BERTOVELLI	ATTREZZI DA POSTA
NASSE PER GO'	COGOLLI E BERTOVELLI	ATTREZZI DA POSTA
TRATTE	RETI A CIRCUIZIONE SENZA CHIUSURA	CIRCUIZIONE
PASSELERE	RETI A TREMAGLIO	ATTREZZI DA POSTA
SELLINI	RETI DA POSTA	ATTREZZI DA POSTA
GOMBINE	RETI A TREMAGLIO	ATTREZZI DA POSTA
ANGUELERE	RETI A TREMAGLIO	ATTREZZI DA POSTA
NASSE PER SEPPIE	NASSE E CESTELLI (trappole)	ATTREZZI DA POSTA
PARANGAL	PALANGARI FISSI	PALANGARO
TOGNA	LENZE A MANO E A CANNA	LENZE
CANNA DA PESCA	LENZE A MANO E A CANNA	LENZE
CANARA	RETI A CIRCUIZIONE CON CHIUSURA	CIRCUIZIONE
RASSAI	NASSE E CESTELLI (trappole)	ATTREZZI DA POSTA
VIERE PER MOLECHE	NASSE E CESTELLI (trappole)	ATTREZZI DA POSTA
GO' A MANO	nd	MANUALE
MOLLUSCHI A MANO	nd	MANUALE
PILOTIN	ARPIONE	ARPIONE
SPISSÒTO PER CORBOLE	COGOLLI E BERTOVELLI	ATTREZZI DA POSTA

Tabella V. Categoria di ciascun attrezzo di pesca lagunare nell'ambito della normativa nazionale.

ATTREZZI TRADIZIONALI PER LA PESCA NELLA LAGUNA DI GRADO E MARANO

Per ciascun attrezzo tradizionale vengono di seguito indicate le modalità di utilizzo e alcune indicazioni gestionali, coerentemente con le linee guida di pianificazione individuate dal Fondo Europeo per la Pesca e con quanto previsto dal Piano di gestione della ZSC e ZPS IT3320037 "Laguna di Grado e Marano".

1. *GRASIÚI*

La pesca con i *grasiùi* (sbarramenti di reti) è il mestiere con attrezzi da posta più antico e completo tra quelli praticati in laguna di Grado e Marano. Piccole porzioni di laguna vengono delimitate con reti da posta (*seràie*) in primavera ed in autunno. La *seraia* è formata da pannelli di reti con una lunghezza lineare variabile, composta da 1 e fino a 6 *busi* (tratti di rete lunghi mediamente circa 100 m). Ogni *buso* è completato con 4 e fino a 6 bertovelli (*cogùi*) posizionati lungo la *seraia* ma soprattutto all'inizio, alla fine e a metà del *buso*. Fra le *seraie* viene mantenuta una distanza di rispetto (10-15 m) per permettere il passaggio delle imbarcazioni. I *cogùi* sono costituiti da reti a sacco tenute aperte da cerchi rigidi e recanti all'interno due inviti di rete a forma di imbuto (*gulìni*) che permettono al pesce di entrare, ma non fuoriuscire. In relazione alla stagione e con piccole varianti, questo mestiere permette la pesca della maggioranza dei pesci e crostacei di interesse commerciale.

Il bertovello (*cogòl*) è formato da tre parti: la *boca* che arriva fino al primo cerchio (*sèrcio*), il *busto* ovvero il corpo principale e la *coda* ovvero la parte terminale che viene legata al palo (*coéta*) attraverso una piccola sagola (*vèta*). I *cogùi* utilizzati sono di due tipi, in relazione alle dimensioni delle maglie della rete ed alla diversa tipologia di pescato:

- i *cogùi ciari* (maglia larga) hanno dimensioni delle maglie che variano da 12 a 40 mm di lato a Marano, mentre a Grado da 16 a 18 mm. A Grado le dimensioni della *boca* sono di 1,2 m di lunghezza e 1,6 m di larghezza; a Marano, invece, le dimensioni della *boca* sono di 1,0 m di altezza e 1,3 m di larghezza;
- i *cogùi fissi* (maglia fine) per ciascuna parte hanno dimensioni delle maglie diverse: la *boca*, 7-8 e fino a 10 mm; il *busto*, 6-6,5 mm; la *còda*, 5 mm.

Sui *cogùi fissi* viene inoltre posizionato, sul primo cerchio, un filtro lenticolare costituito da una rete tesa, di maglia di 12-16 mm, con la funzione di prevenire l'entrata dei granchi e degli uccelli acquatici tuffatori. Con i *cogùi fissi* si pescano pesci e crostacei di piccole dimensioni: gamberi, latterini (*Atherina boyeri*), gobidi (famiglia Gobiidae) e qualche volta anche acciughe (*Engraulis encrasicolus*) e triglie *(Mullus* sp.*)*. Con i *cogùi ciari* si pescano tutte le specie alieutiche lagunari ed in particolare granchi (*Carcinus aestuarii*), tutte le specie di cefali (famiglia Mugilidae), passere (*Platichthys flesus*), anguille (*Anguilla anguilla*), sogliole (*Solea* sp.), go' (*Zosterisessor ophiocephalus*), branzini, orate, mormore (*Lithognathus mormyrus*), seppie (famiglia Sepiidae) e triglie.

Per fissare i *grasiui* al fondo lagunare, ogni *buso* è composto da 80-90 pali di legno distanziati di circa 1,5 m che vengono armati alla rete (*pessa*). La *pessa* può essere di due altezze standard così definite: *pessa ciara*, con altezze da 90 a 140 cm (e fino ad un massimo di 2 m per la pesca delle anguille durante l'autunno), maglia minima 14 mm; *pessa fissa* con altezza da 90 a 100 cm e maglia da 7 a 10 mm. Laddove i *busi* sono posizionati in zone più profonde dove possono essere sommersi con l'alta marea creando rischio per la navigazione, l'inizio e la fine della *seraia* viene segnalato mediante un palo (*coeta*) più alto con una bandiera. Le *seraie* sono condizionate dalla stagione e vengono

spostate seguendo gli spostamenti dei latterini che, in primavera, raggiungono le parti più interne e alte della laguna (*montata in terrena*), mentre, all'aumentare della temperatura dell'acqua, migrano verso la parte più distante dalle coste lagunari come le piane di marea (*lame*).

Con la permanenza in acqua le reti sono soggette al *fouling* (incrostazioni che ricoprono la superficie degli oggetti sommersi in acqua) diventando via via meno efficienti, poco pescose e pesanti. Le *pesse* vengono quindi sostituite e portate ad asciugare su alcune barene lagunari (*tapi*), quasi esclusivamente nel periodo invernale. Le reti vengono stese verticalmente conficcando i pali di sostegno nella barena mantanendo uno spazio di almeno 1 metro dal bordo, così da evitarne l'erosione, permettere il passaggio degli animali e garantire l'areazione dei suoli.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	34	32	30	29	27	25	24	25
GRADO	11	11	11	11	11	11	11	11

Tabella 1a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con i *grasiui* nella laguna di Marano e Grado

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
GRASIUI												

Tabella 1b. Calendario delle attività di pesca con i *grasiui* nella laguna di Marano e Grado

Sostenibilità della pesca con i *grasiui*

Questo mestiere, così come praticato, è estremamente selettivo. Inoltre, le operazioni di cernita che avvengono immediatamente dopo uno o pochi salpamenti dei *cogui* permettono di rilasciare in acqua il pesce sottomisura o non commercializzabile ancora vivo.

Sulla base dei numerosi incontri sul territorio con gli operatori sono state valutate le condizioni per mantenere tale sistema di pesca sostenibile all'interno della laguna; in tal senso sono stati valutati i mesi di pesca, il n° di pescatori ed il n° attrezzi/operatore. La discordanza fra il numero dei pescatori attualmente operanti con tale atrezzo e quelli che possono operare in modo sostenibile è dovuta a motivi socio-economici (scarsità di reddito ricavabile) che hanno fatto diminuire gli addetti negli anni.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
35	100 fissi, 35 chiari	Grado												
35	100 fissi, 35 chiari	Marano												

Tabella 1c. Sostenibilità della pesca professionale con i *grasiui* in laguna, in termini di numero massimo di pescatori e strumenti utilizzabili.

Mappa 1. Aree in cui è consentita la pesca con i *grasiui* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

2. NASSE PER GÒ

La pesca del Gò *(Zosterisessor ophiocephalus)* con le nasse è un mestiere secolare legato alla pesca lagunare che ha carattere stagionale ed è estremamente selettivo. La nassa in questione è infatti un piccolo *cogòl* utilizzato in laguna per la pesca esclusiva del Gò.

Il mestiere viene praticato da giugno a dicembre e consiste nel posizionare la nassa su un fondale erboso tramite due paletti. La nassa è mantenuta aperta da 3 cerchi del diametro di 20-30 cm ed ha una lunghezza di 50-60 cm. Sulla bocca dell'attrezzo viene predisposto un filtro lenticolare finalizzato ad evitare l'ingresso e quindi l'intrappolamento degli uccelli acquatici. Le dimensioni della maglia variano da 5,5 a 10 mm di lato.

Nella laguna di Grado si usa anche un sistema di fissaggio che non prevede pali, ma un telaio in tondino metalllico a forma di U che sostiene la nassa, adagiato sul fondo e segnalato da un galleggiante. Prima del posizionamento, nelle nasse vengono poste delle esche, generalmente granchi frantumati oppure schile *(Crangon crangon).*

Le zone di pesca sono localizzate sui banchi di praterie di fanerogame dove i gò costruiscono le tane. Le nasse vengono calate procedendo con l'imbarcazione al minimo e con marea adeguata evitando di smuovere il fondale e quindi intorbidire l'acqua, rendendo così inutili ed inefficaci le operazioni di pesca. Le fanerogame non vengono quindi interessate dall'azione dell'elica.

Le nasse vengono stese con la bocca in favore di corrente. Ogni imbarcazione, con equipaggio composto da 2 o, più frequentemente, da 1 sola persona ha una dotazione di circa 70-80 nasse per operatore che vengono calate in successione. Finito il posizionamento si preparano nuove esche e quindi si inizia a raccogliere le nasse, una ventina alla volta. Le nasse vengono salpate, svuotate dal pescato, ri-innescate e calate di nuovo. A bordo avviene la cernita veloce del pesce che viene selezionato: il pesce piccolo viene rigettato vivo in acqua mentre il commerciale viene tenuto vivo in appositi *cogùi*. Le operazioni sono molto veloci e durano una ventina di minuti tra salpo, cernita e riposizionamento delle nasse. Giornalmente un equipaggio esegue mediamente tre calate.

Sono circa 45 gli operatori che attualmente si dedicano a questo tipo di pesca nella laguna di Grado e Marano e durante la stagione lavorano al massimo 5 giorni alla settimana. La stagione più propizia va da giugno a dicembre. Prima di giugno infatti le fanerogame sono particolarmente rigogliose ed ostacolano il posizionamento delle nasse. All'inizio dell'inverno, invece, la pesca non viene esercitata perchè il pesce cessa di alimentarsi e si rifugia nalle tane per sfuggire i rigori del freddo. Nel mese di giugno questa attività è comunque poco praticata, a favore delle altre attività di pesca lagunare.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	11	11	11	11	11	25	25	28
GRADO	20	20	20	20	20	20	20	20

Tabella 2a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le nasse per gò nella laguna di Marano e Grado

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Nasse per go'												

Tabella 2b. Calendario delle attività di pesca con le nasse per gò nella Laguna di Marano e Grado

<u>Sostenibilità della pesca con le nasse per go'</u>

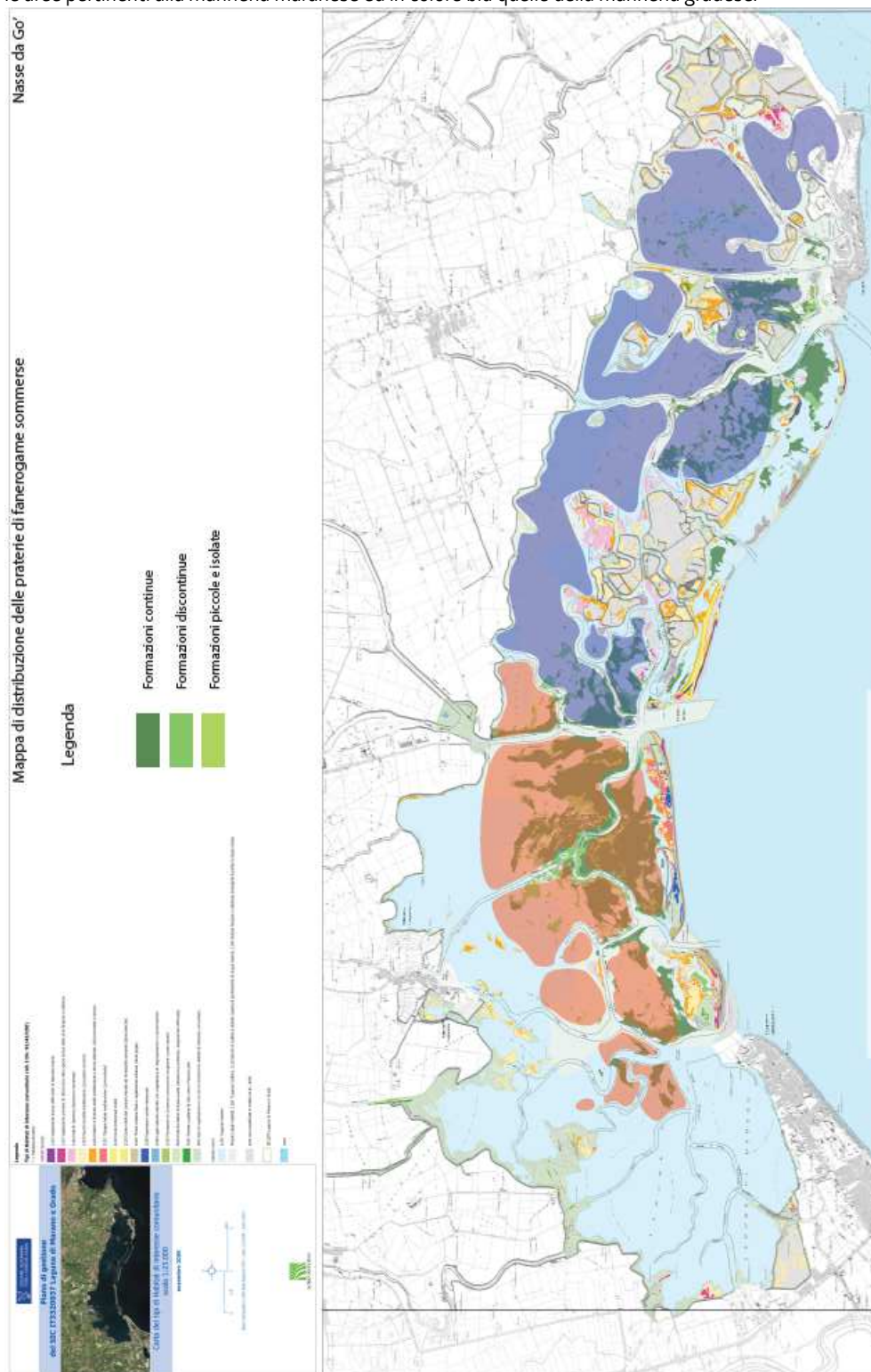
La selettività e la temporalità nell'utilizzo delle nasse consentono una cattura quasi esclusiva della specie bersaglio. I pescatori valutano lo stato della risorsa sulla base dell'esperienza acquisita e individuano le quote in relazione alla richieste del mercato. Con la gestione delle quote, da un paio di anni, si è potuto proseguire con una attività regolare per tutta le stagione, mantenendo adeguati sia i quantitativi pescati sia i prezzi.

Le quantità di gò pescate negli ultimi anni sono altalenanti rispetto ad uno sforzo di pesca piuttosto costante. Va segnalato che la pesca del go' è praticata anche per l'approvvigionamento di esca viva per i parangali (pesca del Branzino).

Il numero massimo degli operatori è pari a 60 (30 per la laguna di Grado e 30 per la laguna di Marano), garantendo così una pesca sostenibile nel tempo.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
30	90	Grado												
30	90	Marano												

Tabella 2c. Sostenibilità della pesca professionale dei gò in laguna, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 2. Aree in cui è consentita la pesca con le nasse per gò nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

3. *TRATTA* PER LATTERINI NELLA LAGUNA DI MARANO

In laguna di Marano i latterini (*Atherina boyeri*) vengono pescati in modo selettivo con la *tratta*, una rete tradizionale di forma rettangolare classificata come "rete a circuizione senza chiusura" (Tab. V). L'utilizzo prevede la stesura della rete e la formazione di un grande cerchio via via ridotto, fino a formare un piccolo sacco finale dove il pesce rimane intrappolato. Le operazioni di traino della rete, di lunghezza pari a circa 180 m, avvengono mediante 2 imbarcazioni (*batèle*) motorizzate ed una piccola imbarcazione di supporto priva di motore (*batelîna*).

La cala viene effettuata nelle aree con fondali privi di praterie di fanerogame, a favore di corrente. Il fondo viene interessato dal trascinamento della lima dei piombi. Il motore dell'imbarcazione serve pertanto principalmente per la navigazione, gli spostamenti ed in parte per le operazioni prettamente legate alla pesca. La velocità di avanzamento della rete è calibrata con la necessità di mantenere la rete tesa equilibrandola con la velocità della corrente di marea. La stagione di pesca inizia ai primi di luglio e si protrae fino a novembre.

Così come impostata la pesca con la *tratta* è estremamente selettiva e si concentra quasi esclusivamente sui latterini. Le principali specie accessorie risultano essere il Gò, le acciughe, le aguglie (*Belone belone*). Sono oramai rare le catture di sogliole, contrariamente a quanto succedeva negli anni '70-80 quando la cattura di questa pregiata specie ittica avveniva durante le giornate ventose. Nel 2009 in laguna di Marano hanno operato 4 *tratte*; nel 2010 solo 2. Ogni equipaggio è costituito da 5 uomini che effettuano 7-8 cali giornalieri per 4-5 giorni alla settimana. Recentemente l'attività ha subito un arresto in quanto non risultava chiaro se fosse coerente con l'art. 9, comma 2, lettera j) della legge regionale n. 7/2008. Al riguardo, è stato dimostrato che la *tratta* non è utilizzabile sulle praterie di fanerogame poichè le fronde bloccano la rete a livello della lima dei piombi, rendendo così inefficace qualsiasi operazione di pesca e provocando nel contempo un inutile e laborioso lavoro di svolgimento per il ripristino della *tratta*. Pertanto, questo mestiere viene praticato esclusivamente nelle zone libere da praterie di fanerogame e altra vegetazione sommersa.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	30	25	20	20	12	10 *	11	10

Tabella 3a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le *tratte* nella laguna di Marano. * Nel 2011 la pesca con la *tratta* è stata eseguita da due soli equipaggi di pescatori non iscritti alla locale cooperativa.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Tratta												

Tabella 3b. Calendario delle attività di pesca con le *tratte* nella laguna di Marano

Sostenibilità della pesca con la *tratta* nella laguna di Marano

La marineria di Marano utilizza il motore dell'imbarcazione per il traino della rete. Le modalità specifiche di utilizzo della *tratta* per latterini sono le seguenti:

- periodo di pesca da luglio ad ottobre (Tab. 3b), per 5 giorni alla settimana;
- numero massimo di operatori pari a 20 per un utilizzo di massimo 4 *tratte* (Tab. 3c);
- utilizzo delle *tratte* non consentito all'interno della zona "buffer" (Mappa 3/4);
- invio entro il 31 dicembre di ogni anno dei dati quantitativi sulle catture con indicazione delle specie più abbondanti pescate al Servizio regionale competente.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	Numero massimo attrezzi (coppie)	Marinerie	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	4	Marano												

Tabella 3c. Sostenibilità della pesca con le *tratte* in laguna di Marano: numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

4. *TRATTA* PER LATTERINI NELLA LAGUNA DI GRADO

L'attività di pesca con la *tratta* per latterini a Grado riveste minor importanza rispetto a quella rilevata nella marineria maranese e viene praticata da pochi operatori che trainano a piedi una rete lunga solitamente 50 m con maglia minima 5 mm. A Grado l'attività ha altresì subito un arresto (Tab. 4a) in quanto non risultava chiaro se le operazioni fossero coerenti con l'art. 9, comma 2, lettera j) della legge regionale n. 7/2008. Anche a Grado si prevede un utilizzo di 4 *tratte*, coinvolgendo così 16 operatori, nel periodo luglio – ottobre (Tabella 4b), prevedendo il rispetto dell'area "buffer" (Mappa 3/4). Le modalità operative delle attività e gli attrezzi per pesca con la *tratta* per latterini a Grado sono simili a quelle previste per la pesca con la *tratta* per la cattura del novellame, descritta in seguito.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
GRADO	3	3	3	3	3	0	0	0

Tabella 4a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le *tratte* nella laguna di Grado.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
TRATTA												

Tabella 4b. Calendario delle attività di pesca con le *tratte* nella laguna di Grado.

Sostenibilità della pesca con la *tratta* nella laguna di Grado

Nella marineria di Grado è previsto il traino manuale della rete. Le modalità specifiche di utilizzo della *tratta* per latterini sono le seguenti:

- periodo di pesca da luglio ad ottobre (Tab. 4b), per 5 giorni alla settimana;
- numero massimo di operatori pari a 20 per un utilizzo di massimo 4 *tratte* (Tab. 4c);
- utilizzo delle *tratte* non consentito all'interno della zona "buffer" (Mappa 3/4);
- invio entro il 31 dicembre di ogni anno dei dati quantitativi sulle catture con indicazione delle specie più abbondanti pescate al Servizio regionale competente.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	Numero massimo attrezzi (coppie)	Marinerie	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
16	4	Grado												

Tabella 4c. Sostenibilità della pesca con le *tratte* in laguna di Grado: numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 3/4. Aree in cui è consentita la pesca con le *tratte* per latterini nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese. Il rettangolo rosso individua l'area "buffer" dove l'utilizzo delle *tratte* per latterini non è consentito.

5. *TRATTA* PER NOVELLAME

La *tratta* per la cattura del novellame è uno dei mestieri più tradizionali del patrimonio economico, storico e culturale della comunità di Marano. Le catture riguardano quasi esclusivamente le orate (*tratta de oradèle)*: i branzini e le diverse specie di cefali costituiscono solitamente una piccola parte. La rete, della lunghezza di 50 m ed altezza 2 m è priva di *cogòl*, che viene sostituito da un telo centrale con una "pancia" di circa 4 m di altezza. Per la raccolta del novellame di orata le maglie di questa porzione della rete misurano 2 mm.

La pesca avviene trainando la *tratta* a piedi in particolari aree della laguna, le *nursery areas*, dove storicamente si trova il novellame. Fra le barene e nei canali di marea (*ghebi*), la pesca delle oratine viene fatta con un attrezzo più piccolo: il *revereto* o *telo de oradèle* o *trattolìna*, corrispondente a una tela lunga circa 8 m ed alta 1,40 m, alle cui estremità sono armati due bastoni (*masse*) per mantenerla distesa e permetterne l'avanzamento.

Questo mestiere contraddistingue la ripresa delle attività di pesca lagunari dopo il fermo invernale.

A Grado la caratteristica peculiare e distintiva deriva dallo stretto legame tra l'attività di pesca e la vallicoltura locale.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	30	25	20	15	15	12	12	12
GRADO	3	3	3	3	3	0	0	0

Tabella 5a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le *tratte* per novellame nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
***TRATTA* PER ORATINE**												

Tabella 5b. Calendario dell'attività di pesca con le *tratte* per novellame nella laguna di Grado e Marano.

Sostenibilità della pesca con la *tratta* per novellame

La pesca avviene ancora oggi esclusivamente a mano, per un periodo limitato dalla legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31. Nello specifico, l'attività è consentita per un massimo di trenta giorni, nel periodo dal 1 aprile al 31 maggio.

Le due marinerie adottano dei criteri di gestione dell'attività, anche attraverso dei campionamenti specifici prima della campagna di pesca, calibrando la disponibilità di avannotti stimati con la domanda e con gli equipaggi operanti. Tutti gli equipaggi, almeno durante il periodo di maggior presenza della risorsa, lavorano in forma collettiva.

			Mesi / stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi (coppie)**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	7	Grado												
24	8	Marano												

Tabella 5c. Sostenibilità della pesca con le *tratte* per novellame in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 5. Aree in cui è consentita la pesca con le *tratte* per novellame nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

6. PASSELÉRE

Le passelére sono reti da posta trimagliate, composte da tre reti diverse armate assieme sia superiormente (lima dei sugheri) che inferiormente (lima dei piombi). Le due reti esterne (*sarbère*) hanno maglia larga (minimo di 160 mm da nodo a nodo), mentre quella centrale (*napa* o *pareo*) ha maglia più fine (minimo 30 mm). La *napa* ha una altezza più ampia rispetto alle *sarbere* con lo scopo di formare dei sacchi tra le *sarbere* dove il pesce rimane impigliato. L'altezza della passelera viene calcolata sommando 2,5 maglie di *sarbera* più 2 maglie da 30 mm di *ordene*. L'*ordene* è una striscia di rete di filato più robusto, posta tra la lima dei piombi e la rete vera e propria per proteggere la rete stessa e per non raccogliere i granchi in eccesso.

Ciascun pescatore cala generalmente una quarantina di passelere, ciascuna della lunghezza di circa 25 m, fissate al fondo attraverso dei pali posti ogni 2 passelere. Le *tire* (generalmente tre per il totale delle 40 passelere) vengono segnalate nei pali di testa con delle bandiere. Oggi alcuni equipaggi preferiscono calare le passelere senza i pali intermedi oppure sostituendoli con dei pesi e segnalarli con boe galleggianti (*masi*). Le passelere vengono calate la sera, prima del tramonto e salpate all'alba del giorno successivo, durante la settimana a cavallo del *ponto* (maree di quadratura della durata di circa 12 giorni al mese), soprattutto per la pesca delle passere (*Platychtys flesus*). Frequenti anche le catture di branzini ed orate. Le posizioni delle cale variano all'interno della laguna in relazione alla stagione. La pesca con passelere è più diffusamente praticata nella laguna di Grado (ad oggi circa 25 operatori) e in minor misura a Marano (ad oggi circa 10 operatori), per un totale di 35 operatori circa (Tab. 6a).

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	8	8	8	8	8	8	8	8
GRADO	26	26	24	25	24	25	25	25

Tabella 6a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le passelere nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
MARANO												
GRADO												

Tabella 6b. Calendario dell'attività di pesca con le passelere nella laguna di Grado e Marano.

Sostenibilità della pesca con le passelere

Il numero massimo degli operatori è pari a 55, garantendo così una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 6c).

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
30	30	Grado												
25	30	Marano												

Tabella 6c. Sostenibilità della pesca con le passelere in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 6. Aree in cui è consentita la pesca con le passelere nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

7. *SELLÌNI*

I *sellìni* (barracuda o *senili*) sono reti da posta ad imbrocco costituite da pezze di rete in monofilo costituite da fili sintetici sottilissimi, molto resistenti e quasi trasparenti in acqua, armate con corda piombata e minimo contatto sui fondali. Sono particolarmente efficienti di giorno per la pesca dei cefali (famiglia Mugilidae). Frequenti le catture di orate e branzini.

I *sellini* hanno generalmente una lunghezza doppia delle *gombine* e delle passelere, ovvero 50 m circa. Esistono delle versioni più corte, dotate di maggior piombatura, che vengono utilizzate in prossimità dei canali lagunari. L'azione di pesca è temporanea (1-2 ore) in relazione ai cicli e alle correnti di marea. Per la pesca viene predisposta una fila composta da 10 attrezzi uniti assieme, per complessive 4-5 calate effettuate generalmente una di seguito all'altra in fase di marea crescente. Per la facilità di impiego questo mestiere ha sostituito i più complessi e specifici mestieri per la pesca dei cefali (*canara*, *gombine*).

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
MARANO	8	8	8	8	8	8
GRADO	26	26	24	25	24	25

Tabella 7a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con i *sellini* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
MARANO												
GRADO												

Tabella 7b. Calendario dell'attività di pesca con i *sellini* nella laguna di Grado e Marano.

<u>Sostenibilità della pesca con i *sellini*</u>

Il numero massimo degli operatori è pari a 55 (30 a Grado e 25 a Marano), garantendo così una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 7c).

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
30	10	Grado												
25	10	Marano												

Tabella 7c. Sostenibilità della pesca con i *sellini* in laguna di Grado e Marano.

Mappa 7. Aree in cui è consentita la pesca con i *sellini* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

8. *GOMBÍNA* E *REÒN*

Gombìna

La *gombìna* è una rete molto simile alla passelera, con maglie del *pareo* più fitte, ed è altrettanto selettiva (specifica per la pesca notturna dei cefali ed altre specie accessorie quali orate, branzini, passere, sogliole). La dimensione minima della maglia è 24 mm.

Le *gombine* vengono calate trasversalmente alla corrente, generalmente in *tire* di 20 reti che non vengono fissate sul fondo (*a torion*); se utilizzate di notte, le estremità vengono segnalate con delle luci.

Reòn o _gombina_ derivante

Il *reòn* è una *gombina* modificata derivata dall'unione di due *gombine*, armate una sopra l'altra, finalizzata alla pesca nelle zone lagunari più profonde ed in prossimità dei canali.

Questa rete viene anche impiegata per circondare le bricole segna-canale, al fine di catturare soprattutto branzini e cefali che si radunano nei pressi, dopo averli spaventati battendo lo *sbordòn* (asta di legno con un disco del diametro di circa 20 cm) sulla superficie dell'acqua.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	8	8	8	5	4	4	4	4
GRADO	9	7	7	4	5	5	5	5

Tabella 8a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con i *gombina* e *reon* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Gombina e *reon*												

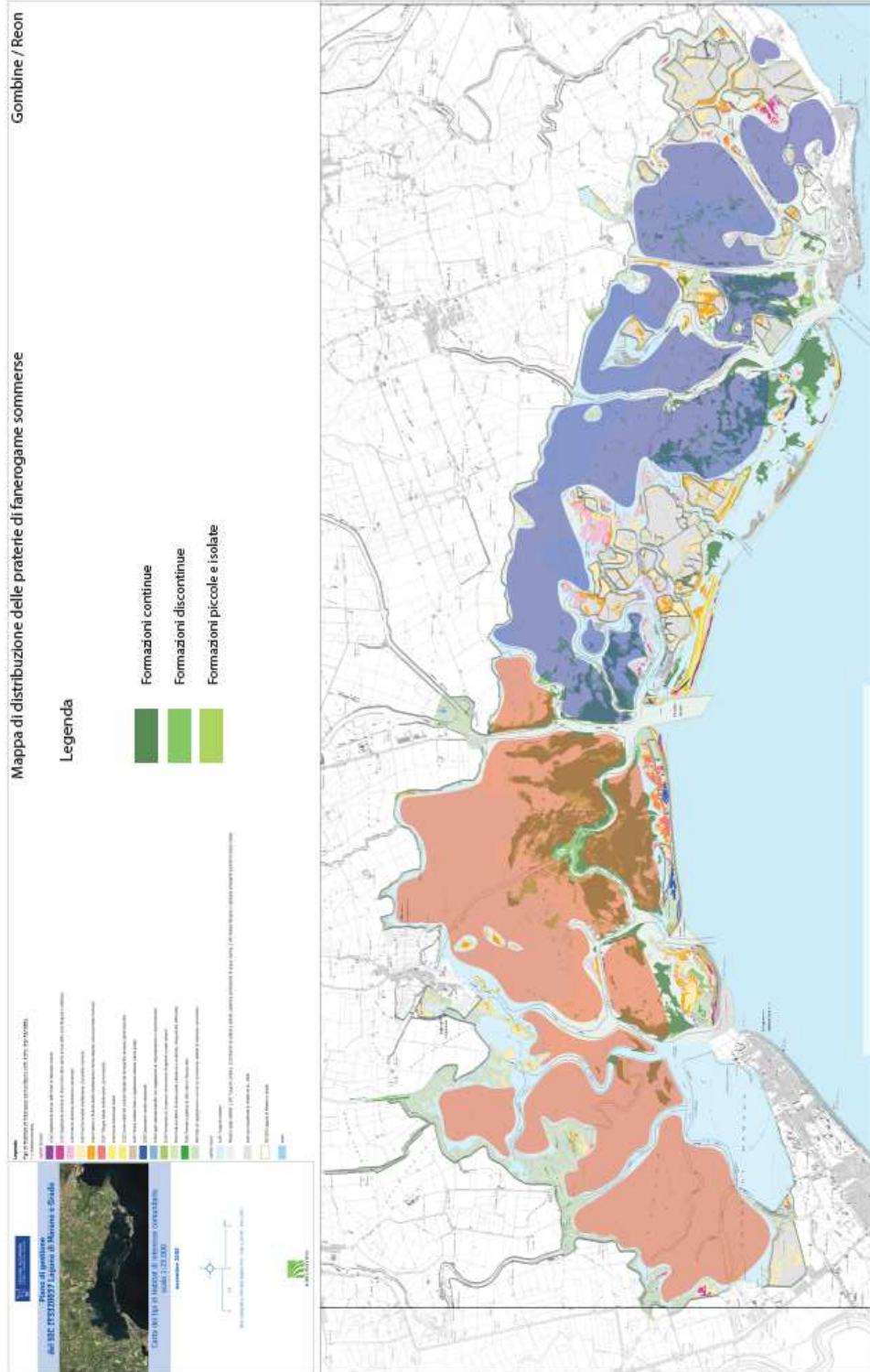
Tabella 8b. Calendario dell'attività di pesca con *gombina* e *reon* nella laguna di Grado e Marano.

Sostenibilità della pesca con *gombine* e *reoni*

Data la selettività degli attrezzi, il numero massimo degli operatori è pari a 30 (15 in laguna di Grado e 15 in laguna di Marano), garantendo così una pesca sostenibile nel tempo.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
15	20 gombine, 2 reoni	Grado												
15	20 gombine, 2 reoni	Marano												

Tabella 8c. Sostenibilità della pesca con *gombina* e *reon* in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 8. Aree in cui è consentita la pesca con *gombine* e *reoni* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

9. ANGUELÉRE o AGONI o AGONÉRE

L'*anguelèra* o *agonèra* è una particolare rete trimagliata ad imbrocco di piccole dimensioni (lunghezza 9 m, altezza 0,4 m), con maglia da 5 a 8 mm, specifica per la pesca del Latterino (*Anguéla*). Pezze di rete unite assieme fino a raggiungere una quarantina di metri vengono poste in aree vocate delle laguna: praterie di fanerogame, canali lagunari, sponde delle foci dei fiumi.

Durante i mesi estivi e invernali lungo la costa sabbiosa sono utilizzate come sciabiche da spiaggia, con delle stecche di legno come divaricatori. Esiste anche una versione ad imbrocco, lunga 25 m, com maglia di 8 – 10 mm ed altezza 0,60 m. Se munite di sugheri e piombi vengono utilizzate come reti fisse.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	4	3	3	2	1	1	1	1
GRADO	5	3	2	2	2	1	1	1

Tabella 9a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le *anguelère* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Anguelère												

Tabella 9b. Calendario dell'attività di pesca con le *anguelère* nella laguna di Grado e Marano.

<u>Sostenibilità della pesca con le *anguelère*</u>

Il numero massimo degli operatori è pari a 30 (15 in laguna di Grado e 15 in laguna di Marano), garantendo così una pesca sostenibile nel tempo.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
15	4	Grado												
15	4	Marano												

Tabella 9c. Sostenibilità della pesca con le *anguelère* in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 9. Aree in cui è consentita la pesca con le *anguelère* nella laguna di Marano e Grado. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

10. NASSE PER SEPPIE

La pesca lagunare con le nasse per seppie, tipico mestiere della pesca in mare, è un'attività marginale esercitata da alcuni pescatori a integrazione di altri mestieri più tipicamente lagunari. L'attività viene svolta esclusivamente nei ristretti periodi in cui le seppie (famiglia *Sepiidae*) entrano in laguna. Le nasse vengono calate lungo i lati dei canali principali, utilizzando le stesse attrezzature e le medesime modalità operative della pesca in mare (Tab. I).

Le catture in laguna sono piuttosto modeste: a Grado si registrano al massimo circa 500 kg/anno, mentre a Marano questa voce non viene distinta ma è aggregata al pescato in mare.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	10	9	9	9	9	10	10	10
GRADO	10	10	10	10	10	10	10	10

Tabella 10a. Evoluzione del numero di addetti alla pesca con le nasse per seppie nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Nasse per seppie				■	■	■						

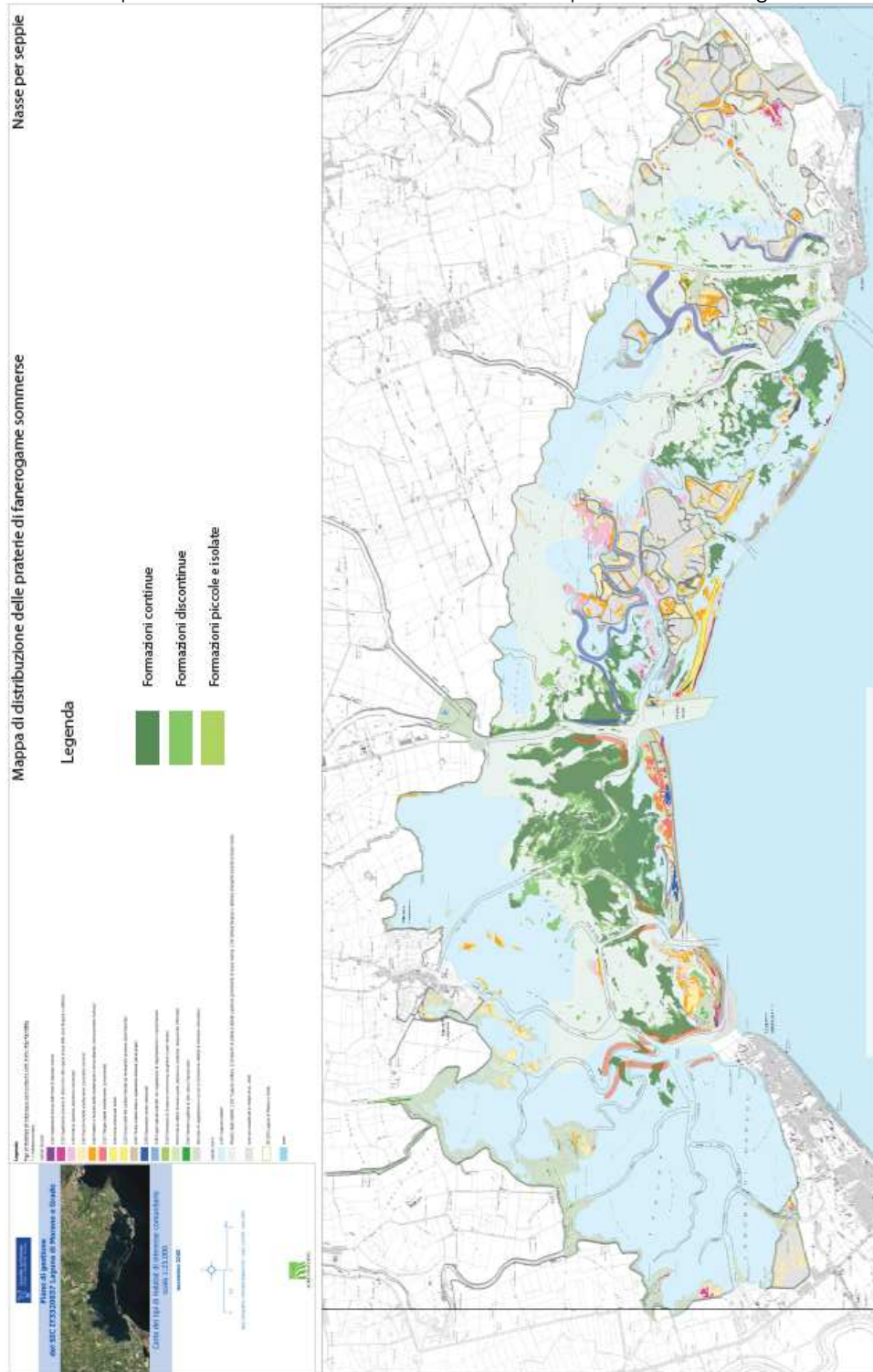
Tabella 10b. Calendario dell'attività di pesca con le nasse per seppie nella laguna di Grado e Marano.

Sostenibilità della pesca con le nasse per seppie

Il numero massimo degli operatori professionali ed i quantitativi previsti permettono una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 10c).

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	50	Grado			■	■	■	■						
12	50	Marano			■	■	■	■						

Tabella 10c. Sostenibilità della pesca con nasse per seppie in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 10. Aree in cui è consentita la pesca con le nasse per seppie nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

11. *PARANGÁL, TOGNA* E CANNA DA PESCA

Parangàl

Il *parangàl* è costituito da un cavo principale in nylon (*calòma*) lungo generalmente 100-150 m, al quale sono legate ogni 2 m circa delle lenze *(bragòti)*, lunghe circa 1,5 m, alle cui estremità libere sono annodati degli ami. Un *parangàl* di oggi è costituito da circa 100-110 ami, rispetto a quelli di più antica concezione che montavano fino a 250 ami.

I *parangài* vengono utilizzati sia per la pesca notturna (*parangàl coi suriti*) che per quella diurna (*parangàl de fondo*). Per la pesca notturna, sui *bragòti* vengono applicati, a circa 15 cm dagli ami, dei piccoli pezzi di sughero (*surìti*) che ne permettono il galleggiamento e quindi evitare i predatori demersali come i granchi. Per evitare che il *parangàl* sia trascinato dalle correnti, viene appesantito con dei piombi attacati alla *calòma* oppure ancorato con dei paletti disposti ad intervalli regolari. Il *parangàl*, calato la sera, viene salpato il mattino successivo. Per la pesca diurna invece, il *parangàl* è privo di sugheri. Di giorno le calate sono molto brevi a causa della continua predazione delle esche da parte di granchi e gasteropodi.

In relazione ai tipi di prede a cui la pesca è mirata, variano sia i luoghi dove vengono posizionati gli attrezzi (bassi fondali, canali, bocche di porto), sia le esche utilizzate per l'innesco degli ami che le stagioni di pesca. In generale la pesca con il *parangàl* viene esercitata durante tutto l'anno ma è limitata ai 3-4 giorni a cavallo delle maree di quadratura (*ponto* o *fela*), quando le correnti di marea diminuiscono di intensità. I *parangài* possono essere impiegati sia in zone alte (*lame*) che nei bassi morfologici lagunari (velme, *ghebi*); nel primo caso il *tiro* viene ancorato al fondo e mantenuto teso con dei pali di legno, nel secondo caso con dei pesi, segnalati in superficie da galleggianti. L'impiego delle diverse esche è specie - specifico: corbole (*Upogebia pusilla*) e gamberetti (*Palemon* spp.) sono utilizzate per la pesca delle anguille, ma anche passere e go'; le *moleche* (granchi in muta) sono particolarmente idonee per le anguille; i go' per branzini e rombi (*Psetta maxima*), pescati principalmente dal tardo autunno agli inizi della primavera; i bibi (*Sipunculus nudus*) e le cape de fero (*Solen marginatus*) per orate e mormore (*Lithognathus mormyrus*). Le specie *target* sono comunque branzini ed anguille (Tab. 11c).

Per l'approvvigionamento delle esche, ad esclusione delle corbole, generalmente ci si rivolge ad altri mestieri di pesca in virtù dei rapporti di mutua collaborazione fra pescatori. Le *moleche* ed i gamberi provengono dalla pesca dei *grasiui de reo* e dalle *viere*, i go' dalle *nasse de go'* e dai *grasiui de reo* mentre bibi e cape de fero dalla pesca delle turbosoffianti in mare. Le *corbole* vengono pescate dagli stessi pescatori di *parangal* con lo *spissòto*, attrezzo descritto in seguito.

In questi ultimi anni si assiste ad un incremento della pesca con canne e *togne* da parte di pescatori professionisti.

Togna

La *togna* è una lenza a mano utilizzata generalmente su bassi fondali, da imbarcazione o dai moli. E' costituita da un cavo principale (lenza) alla cui estremità terminale porta un piombo e da uno a tre *bragoti* laterali a cui vengono annodati gli ami. La *togna* viene distesa sul fondo oppure viene trainata dalla barca trasportata dalla marea.

Canna da pesca

E' il classico attrezzo dei pescatori dilettanti disponibile in varie dimensioni e modelli, dotata di mulinello che consente il lancio ed il recupero meccanico della lenza con l'amo.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	3	3	3	3	3	3	3	3
GRADO	6	6	6	15	15	15	15	15

Tabella 11a. Numero di addetti alla pesca con *parangàl, togne* e canne da pesca nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Parangal, togna												

Tabella 11b. Calendario dell'attività di pesca con le *parangàl, togne* e canne da pesca nella laguna di Grado e Marano.

<u>Sostenibilità della pesca con *parangai, togne* e canne da pesca</u>

L'attività di pesca esercitata con questi strumenti in laguna ad oggi non determina impatti all'avifauna e alle specie ittiche tutelate. Per quantificare tale possibile problematica, verranno segnalati ai servizi regionali competenti eventuali ritrovamenti di uccelli acquatici o altre specie animali protette (es. tartarughe) impigliati negli ami.

Il numero massimo consentito degli operatori professionali ed i quantitativi previsti permettono una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 11c).

***Parangal* per branzini**			**Mesi /stagioni di pesca**											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	6 x 110 ami	Grado												
20	6 x 110 ami	Marano												
***Parangal* per anguille**														
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	6 x 110 ami	Grado												
15	6 x 110 ami	Marano												
Togna														
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
25	2	Grado												
35	2	Marano												
Canna da pesca														
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
25	2 x 3 ami	Grado												
30	2 x 3 ami	Marano												

Tabella 11c. Sostenibilità della pesca con *parangal, togna* e canna da pesca in laguna di Grado e Marano, in termini di numero massimo di pescatori e attrezzi utilizzabili.

Mappa 11. Aree in cui è consentita la pesca con *parangal, togna e canna da pesca* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

12. *CANÁRA*

La *canàra*, oggi non più in uso, veniva utilizzata come sistema "combinato" per la pesca diurna dei cefali. Era infatti composta da due reti: la prima, verticale, con maglia fine per impedire la fuga del pesce; la seconda, trimagliata a maglie più larghe, veniva posta orizzontalmente sulla superficie dell'acqua e tenuta distesa da canne o tubi in plastica galleggianti, posizionati ad intervalli di circa 0,6 m lungo tutta la lunghezza della rete (300 m, dati da 12 *gombine* di circa 25 m ciascuna). La parte galleggiante (*gombina*) è di maglia 22 mm, mentre la parte verticale (*parèo*) è composta per i primi 40 cm superficiali (la parte che unisce *pareo* e *gombina*) di rete con maglia 14 mm. La rimanente parte del *pareo*, fino al fondo, ha una maglia di 16 mm. Oltre alle canne il galleggiamento è garantito da sugheri. Generalmente la pesca veniva effettuata con 2 *batele* ciascuna con due membri di equipaggio, da maggio fino a ottobre, finalizzata alla cattura dei cefali. La rete veniva posizionata sopra un basamento di legno/compensato marino (*disco*) appoggiato a poppa delle imbarcazioni. Una volta individuato il banco di cefali, le due imbarcazioni iniziavano a circondare il banco per poi chiudere il cerchio, seguendo il senso della corrente di marea. Alla fine della cala, una imbarcazione chiudeva il cerchio unendo le due estremità della rete mentre l'altra entrava all'interno e spaventava il banco percuotendo l'acqua con i remi oppure con il tipico attrezzo *sbordòn*.

Il massimo dello sviluppo dell'attività si registrava alla metà degli anni '70, con 8 coppie ed un paio di singoli (con 2 uomini per ciascuna imbarcazione, totale 36 pescatori). Il mestiere è andato poi via via scemando fino agli anni '80 quando operava una sola imbarcazione.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	0	0	0	0	0	0	0	0
GRADO	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabella 12a. Numero di addetti alla pesca con la *canàra* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Canàra												

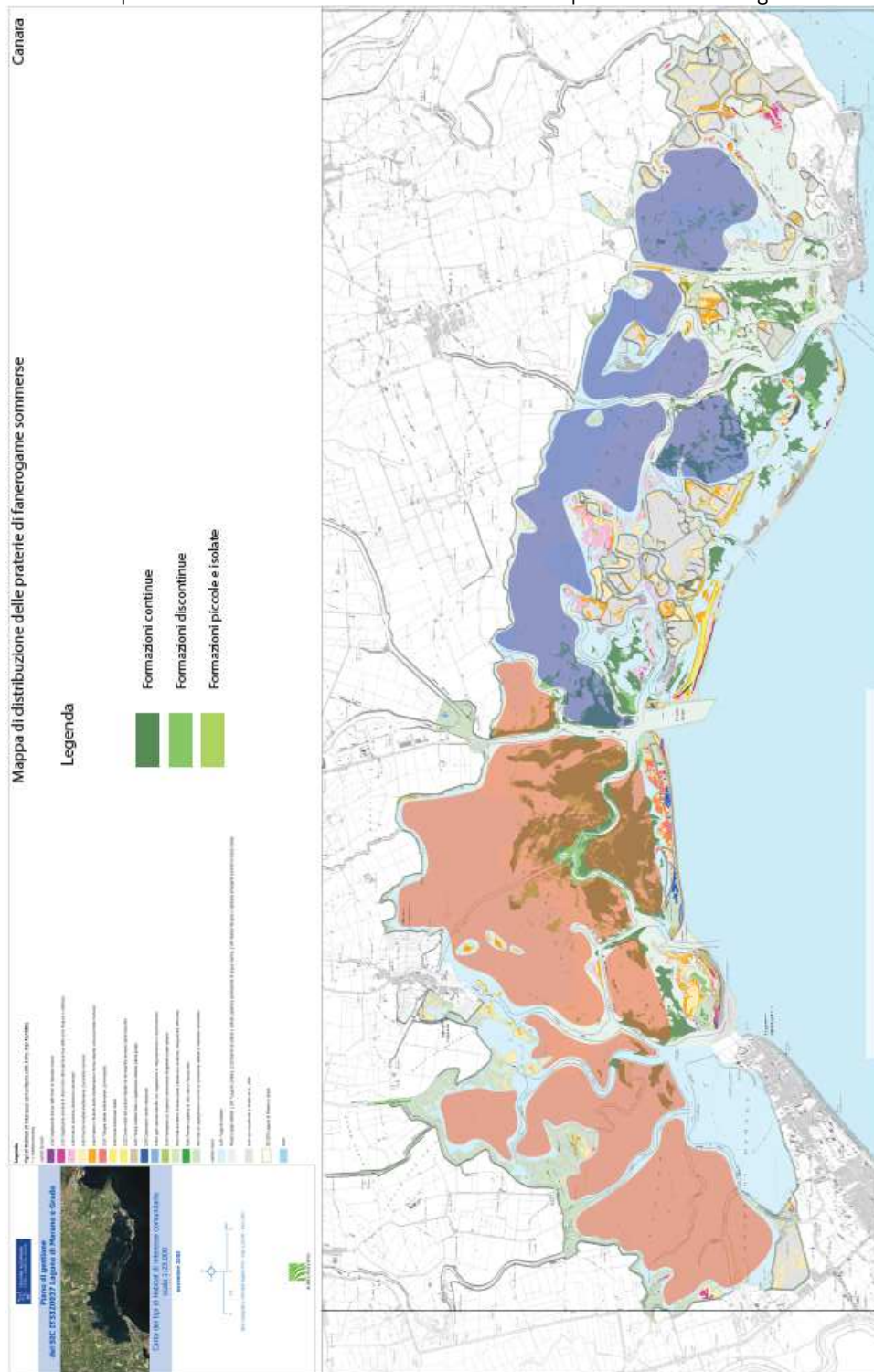
Tabella 12b. Calendario dell'attività di pesca con la *canàra* nella laguna di Grado e Marano.

<u>Opportunità di recupero del mestiere della *canàra*</u>

Oggi il mestiere non è più in uso ma, data l'abbondanza della risorsa cefali, la valenza storica e la spettacolarità, l'attività potrebbe essere recuperata per finalità ittituristiche e didattiche, a integrazione del reddito per gli operatori. A tal fine, il numero massimo dei pescatori potrebbe essere pari a 16 (8 a Grado e 8 a Marano).

			Mesi / stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
8	1	Grado												
8	1	Marano												

Tabella 12c. Sostenibilità della pesca con la *canàra* in laguna di Grado e Marano.

Mappa 12. Aree in cui è consentito il possibile utilizzo della *canàra* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

13. *RASSÁI*

Il *rassàio*, classificato come rete da raccolta o da sollevamento (Tab. V), è un attrezzo molto semplice costituito da un cerchio in ferro di circa 50 cm di diametro a cui viene armata una rete per formare un piccolo sacco di maglia di circa 15 mm; è pertanto assimilabile ad un piccolo bilancino da pesca a mano. Al centro del *rassaio* due spaghi servono per legare l'esca, mentre altri 3 spaghi più lunghi tengono bilanciato il cerchio. Solitamente come esche vengono utilizzati pesci di scarso interesse commerciale (gò, cefali, sardine o altre specie congelate). Questa particolare trappola è selettiva per la pesca dei granchi (*Carcinus aestuarii*), di cui si selezionano le femmine edibili (*Masanète)* durante il periodo riproduttivo.

I *rassai* vengono posizionati di giorno dopo le basse maree, in ragione di circa 30 attrezzi per operatore, sulle zone più alte e sabbiose della laguna. Possono venire calati singolarmente ed in questo caso vengono dotati ciascuno di una cordicella alla cui estremità viene annodato un galleggiante od un piccolo palo, per facilitarne il recupero. In alternativa, una lunga fila di *rassai* viene legata su un cavo principale (*caloma*) e la gestione del lavoro è simile a quella del *parangal*. Le operazioni di pesca sono molto veloci (circa due ore) e la finestra stagionale per questo tipo di pesca artigianale è piuttosto limitata (metà di settembre – inizio di novembre).

	2006	**2007**	**2008**	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**2013**
MARANO	4	4	4	4	4	3	3	3
GRADO	2	3	3	3	2	2	2	2

Tabella 13a. Numero di addetti alla pesca con i *rassài* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	**FEB**	**MAR**	**APR**	**MAG**	**GIU**	**LUG**	**AGO**	**SETT**	**OTT**	**NOV**	**DIC**
Rassài												

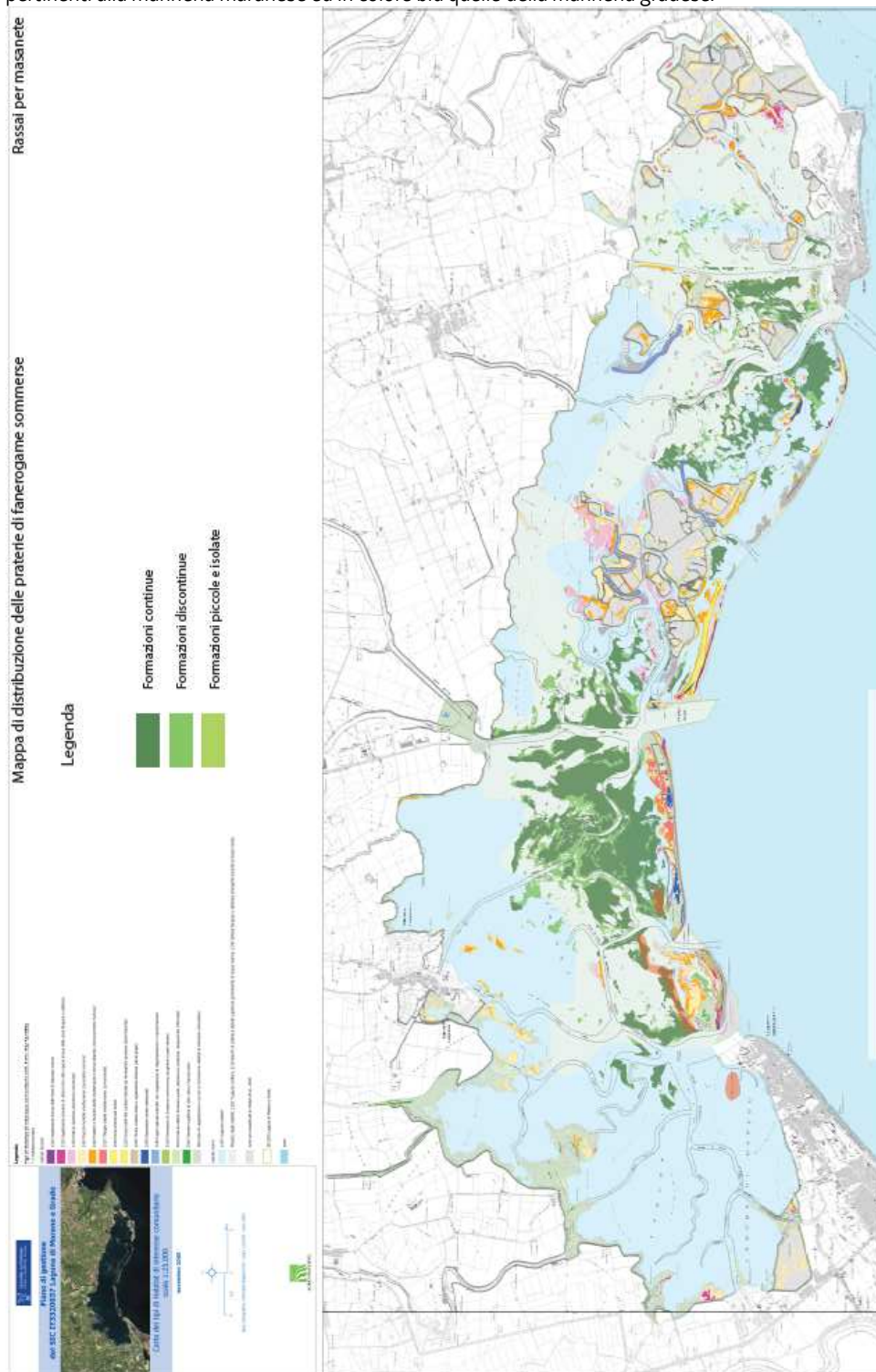
Tabella 13b. Calendario dell'attività di pesca con i *rassài* nella laguna di Grado e Marano

Sostenibilità della pesca con i *rassài*

La risorsa granchi in laguna è variabile negli anni, con una tendenza alla diminuzione. Infatti, la media del pescato negli anni 1986 – 1990 era pari a Kg 18.360, mentre nel periodo 2006 – 2011 pari a Kg 7.409. Tale riduzione è coincisa peraltro con la diminuzione del numero di operatori, meno di 10 nell'intera laguna negli ultimi anni, data la bassa redditività del mestiere. Considerata la tradizionalità e la selettività dell'attrezzo, potrebbe risultare interessante un suo sviluppo sia per la salvaguardia di un caratteristico prodotto enogastronomico locale sia per lo sviluppo di attività integrative quali il pescaturismo e la didattica, coinvolgendo un numero massimo di operatori pari a 35.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
5	60	Grado												
30	60	Marano												

Tabella 13c. Sostenibilità della pesca con i *rassài* in laguna di Grado e Marano.

Mappa 13. Aree in cui è consentita la pesca con i *rassài* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

14. *VIERE* PER *MOLECHE*

In primavera ed in autunno, quando i granchi effettuano la *muta (moleche)*, una attività derivata dalla pesca con i *grasiui de reo* è data dalla raccolta dei granchi prossimi alla muta (*gransi buni*), privi di carapace duro. Dopo la raccolta l'attività prosegue con la cernita selezionando i granchi *buni* da quelli *mati*: i granchi *buni* vengono posti in gabbie con telaio in acciaio rivestite da rete di maglia 15 mm (*vieri*), e lì vengono mantenuti per il periodo della muta. Durante le operazioni di controllo e pulizia dei *vieri*, effettuate due volte al giorno, vengono prelevate le *moleche* in muta ed eliminati gli eventuali esemplari morti ed i vecchi carapaci.

Le gabbie vengono mantenute in poche e limitate zone lagunari facilmente accessibili, in particolare dove l'acqua è più calda (Mappa 14). Questa particolarissima attività, presente da almeno tre secoli e originaria della laguna di Venezia, si colloca pertanto a metà tra la pesca e l'allevamento.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	4	5	4	4	5	7	7	7
GRADO	3	3	3	3	2	2	2	2

Tabella 14a. Numero di addetti alla pesca con le *viere* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Viere per moleche												

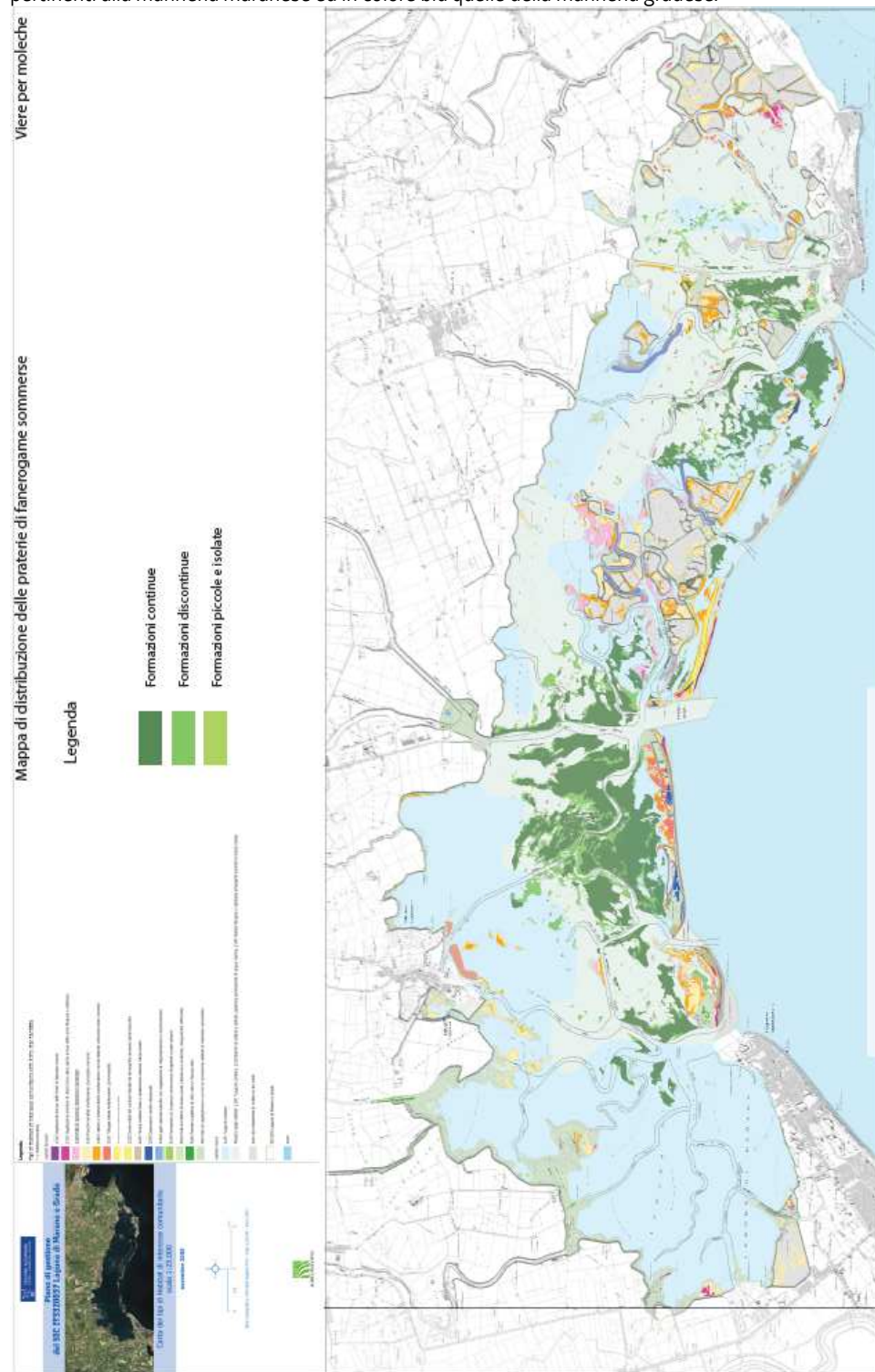
Tabella 14b. Calendario dell'attività di pesca con le *viere* nella laguna di Grado e Marano

<u>Sostenibilità della pesca con le *viere*</u>

Questo mestiere ha un elevato interesse storico-tradizionale ed offre una buona opportunità di reddito, dato il prezzo finale delle *moleche*. Il numero massimo degli operatori è pari a 15 (5 in laguna a Grado e 10 in laguna di Marano), garantendo così una pesca sostenibile nel tempo.

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
5	Congruo ai mestieri *grasiui* e *rassài*	Grado												
10	Congruo ai mestieri *grasiui* e *rassài*	Marano												

Tabella 14c. Sostenibilità della pesca con le *viere* in laguna di Grado e Marano.

Mappa 14. Aree in cui è consentita la pesca con le *viere* nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

15. PESCA A MANO DEL GÒ

Nel tardo autunno-inverno, con le basse maree, i pescatori si recano sulle velme lagunari alla ricerca delle tane che i gò (*Gobius ophiocephalus*) scavano nel fango.

La tecnica consiste nell'infilare le braccia nei fori d'entrata delle tane, afferrando con le mani gli esemplari che si trovano al loro interno. Da questo buco, oltre che a mano, i gò possono essere estratti anche con l'ausilio di una piccola fiocina, il *fossinìn.*

Attualmente questo mestiere non viene praticato a livello professionale in nessuna delle due marinerie (Tab. 15a).

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	0	0	0	0	0	0	0	0
GRADO	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabella 15a. Numero di addetti alla pesca dei gò a mano nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Go' a mano												

Tabella 15b. Calendario dell'attività di pesca dei gò a mano nella laguna di Grado e Marano

<u>Sostenibilità della pesca dei gò a mano</u>

Ai fini di attività di pescaturismo e didattica che si volessero attuare quale integrazione del reddito per gli operatori, la pesca dei gò a mano potrebbe coinvolgere un numero massimo di operatori pari a 30 (15 a Grado e 15 a Marano).

			Mesi / stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
15	10Kg/giorno	Grado												
15	10Kg/giorno	Marano												

Tabella 15c. Sostenibilità della pesca dei gò a mano in laguna di Grado e Marano.

Mappa 15. Aree in cui è consentita la pesca dei gò a mano nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

16. PESCA A MANO DI MOLLUSCHI

Per pesca a mano di molluschi si intendono le attività mirate alla raccolta manuale di molluschi bivalvi lagunari in cui viene impiegato il solo uso delle mani o alcuni semplici attrezzi derivati da modifiche di utensili casalinghi (cucchiai, coltelli, rastrelli, cestelli). Questi attrezzi servono per scavare e rimuovere i molluschi fossori che vivono nei fondali lagunari, durante le basse maree, in particolare vongole veraci (*Tapes decussatus/philippinarum*), vongole comuni (*Chamelea gallina*), lupini (*Dosinia exoleta*) e più raramente cuori (*Cardium tuberculatum*).

Per raccogliere i molluschi sessili come i mitili (*Mytilus galloprovincialis*) vengono utilizzati dei piccoli rastrelli manuali adattati per grattare e raccogliere dai substrati a cui sono attaccati, in particolare bricole e banchi naturali.

Pilotìn* o *ferro de capelonghe

Il *pilotìn* è un attrezzo manuale corrispondente a un piccolo arpione in acciaio inox. E' anche detto *ferro de capelonghe* e viene utilizzato per la pesca della sola specie lagunare *Solen marginatus*, chiamata *capa de fero* per diversificarla dalla *capa de deo* (*Ensis minor*), la cappalunga o cannolicchio che, per ragioni morfologiche, non può essere pescata con questo attrezzo. La pesca si svolge sui bassi fondali dove i pescatori, una volta individuati i caratteristici buchi formati dall'attività dei sifoni delle cappelunghe, vi infilano il *pilotin* recuperando l'animale nel sedimento.

Pesca con il sale

Questo sistema viene impiegato per la raccolta delle cappelunghe nei fondali emergenti con la bassa marea. Una volta individuati sulla sabbia i fori delle cappelunghe si sparge su di essi una presa di sale da cucina al fine di provocare, per shock osmotico, la contrazione e la conseguente fuoriuscita della cappelunghe dalla sabbia.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MARANO	100	30	30	30	30	100	100	100
GRADO	12	12	12	12	12	12	12	12

Tabella 16a. Numero di addetti alla pesca dei molluschi a mano nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
Molluschi a mano												

Tabella 16b. Calendario dell'attività di pesca dei molluschi a mano nella laguna di Grado e Marano

<u>Sostenibilità della pesca a mano di molluschi</u>

La Legge regionale 16 dicembre 2005, n. 31, consente la raccolta a mano di molluschi fuori dagli specchi acquei in concessione, nelle aree classificate (DGR n. 124/2010) e con il solo metodo manuale, utilizzando cioè gli attrezzi descritti senza l'ausilio di mezzi meccanici. I natanti vengono usati solo per il trasporto da e per le zone di pesca.

Il numero massimo degli operatori che si prevede possano esercitare tale mestiere in maniera professionale ed i quantitativi indicati permettono una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 16c).

Vongole veraci			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Quantità massima per peratore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
35	50 Kg/giorno	Grado												
35	50 Kg/giorno	Marano												

Mitili														
Numero Operatori	**Quantità massima per peratore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
35	100 Kg/giorno	Grado												
35	100 Kg/giorno	Marano												
***Pilotin* e attrezzi manuali**														
Numero Operatori	**Quantità massima per peratore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
35	25 Kg/giorno	Grado												
35	25 Kg/giiorno	Marano												

Tabella 16c. Sostenibilità della pesca dei molluschi a mano in laguna di Grado e Marano.

17. *SPISSÒTO* PER CORBOLE

Le corbole (*Upogebia* sp.) vengono pescate dai pescatori che utilizzano i parangali con una pesca specifica, lo *spissòto*. L'azione di raccolta prevede il raggiungimento delle aree lagunari con basso fondale di matrice fango-sabbiosa, dove si trovano le tane delle corbole. Viene steso un *cogòl* con la bocca rivolta verso la corrente di marea e a qualche metro viene posizionata l'imbarcazione con l'elica rivolta verso la bocca del *cogòl*. Fra il *cogòl* e l'imbarcazione il pescatore smuove il fondo al fine di far uscire i crostacei dalle tane e convogliarli, con l'aiuto della corrente e con il vortice creato dall'elica del motore, all'interno del *cogòl*. Questo mestiere viene praticato esclusivamente nelle zone libere da praterie di fanerogame e altra vegetazione sommersa, che ne impediscono il corretto svolgimento. La pesca termina quando il pescatore raggiunge il quantitativo sufficiente per la giornata di pesca, solitamente 2.000-2.500 corbole.

	2006	**2007**	**2008**	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**2013**
MARANO	3	3	3	3	3	3	3	3
GRADO	6	6	6	15	15	15	15	15

Tabella 17a. Numero di addetti alla pesca con lo *spissòto* nella laguna di Grado e Marano.

	GEN	**FEB**	**MAR**	**APR**	**MAG**	**GIU**	**LUG**	**AGO**	**SETT**	**OTT**	**NOV**	**DIC**
Spissòto												

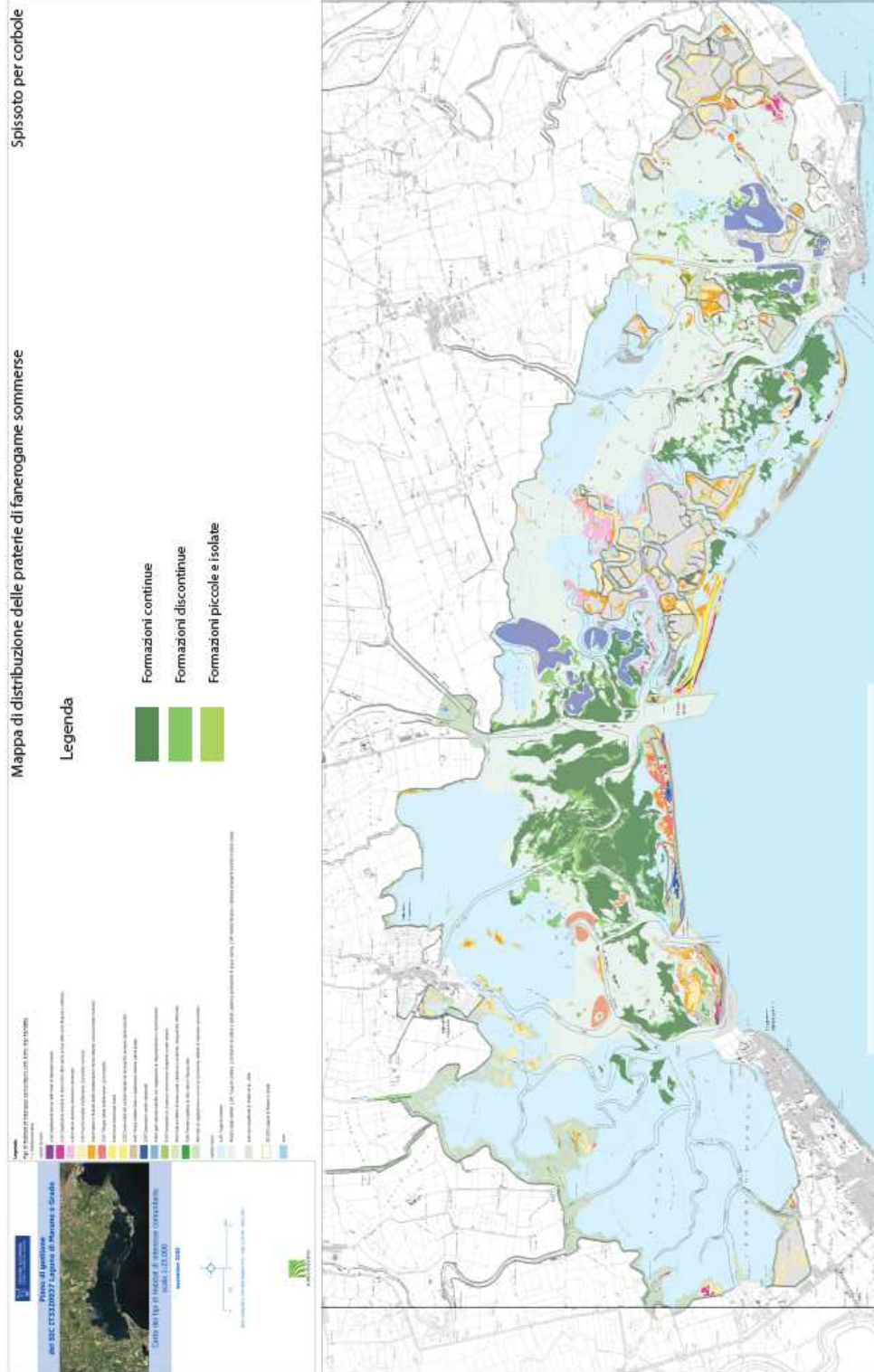
Tabella 17b. Calendario dell'attività di pesca con lo *spissòto* nella laguna di Grado e Marano

<u>Sostenibilità della pesca con lo *spissòto*</u>

L'attività di pesca delle corbole con lo *spissòto* prevede uno scarso contatto dell'elica del motore con il fondale e comunque non viene effettuata nelle aree con presenza di praterie di fanerogame. Peraltro, le aree di pesca sono limitate a piccole porzioni lagunari (Mappa 17). Il numero massimo degli operatori ed i quantitativi indicati permettono una pesca sostenibile nel tempo (Tab. 17c).

			Mesi /stagioni di pesca											
Numero Operatori	**Numero massimo attrezzi/operatore**	**Marinerie**	Inverno			Primavera			Estate			Autunno		
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
20	1	Grado												
20	1	Marano												

Tabella 17c. Sostenibilità della pesca con lo *spissòto* in laguna di Grado e Marano.

Mappa 17. Aree in cui è consentita la pesca con lo *spissòto* per corbole nella laguna di Grado e Marano. In colore rosso le aree pertinenti alla marineria maranese ed in colore blu quelle della marineria gradese.

DISPOSIZIONI FINALI

Al fine di mantenere nel tempo i caratteri di sostenibilità dei mestieri della pesca nella laguna di Grado e Marano, sito ZSC e ZPS IT3320037 "Laguna di Marano e Grado", sarà cura delle due cooperative pescatori di Grado e Marano comunicare ai servizi regionali competenti in materia di pesca e biodiversità gli eventuali aggiornamenti e/o variazioni dei dati relativi ai mestieri della pesca in laguna, con particolare riferimento a numero di pescatori in laguna soci e non soci delle cooperative, caratteristiche tecniche e modalità di utilizzo degli attrezzi da pesca, periodi di pesca.

Inoltre, al fine di monitorare l'andamento delle catture annuali e pluriennali degli stock ittici della laguna di Grado e Marano, le due cooperative pescatori di Grado e Marano sono tenute a comunicare, al servizio regionale competente in materia di pesca, entro il 31 dicembre di ogni anno i dati mensili del pescato conferito ai mercati ittici di Grado e Marano. Per ogni specie ittica i dati dovranno riportare con il maggior dettaglio possibile le aree di provenienza del pesce sbarcato (mare, laguna, valli da pesca, ecc.).

INDICE

15_6_1_DDS_COMM COOP 180_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio commercio e cooperazione 30 gennaio 2015, n. 180/PRODRAF

Approvazione dell'avviso per l'aggiornamento della vigente lista di accreditamento per il conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale. Esercizio 2015.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTA la Legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27, recante "Disciplina organica in materia di promozione e vigilanza del comparto cooperativo" e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO l'articolo 14, comma 6 bis, della predetta L.R. 27/2007, il quale prevede che con apposito regolamento regionale sono stabiliti i criteri e le modalità di conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale;

VISTO il "Regolamento per la definizione di criteri e modalità di conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale, in attuazione dell'articolo 14, comma 6 bis, della Legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27 (Disciplina organica in materia di promozione e vigilanza del comparto cooperativo)", emanato con D.P.Reg. 0152/Pres. dd.01.07.2011;

VISTO in particolare l'articolo 2 del sopra richiamato Regolamento, il quale stabilisce che, ai fini del conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria a enti cooperativi e banche di credito cooperativo affidati dall'Amministrazione regionale, il Servizio competente in materia di vigilanza sulla cooperazione della Direzione centrale competente in materia di cooperazione provvede alla costituzione di una lista di accreditamento di esperti in materia, la quale rimane valida per tre esercizi finanziari ed è aggiornata con cadenza annuale;

VISTO il decreto del Direttore del Servizio Sostegno e Promozione Comparti Commercio, Terziario e Cooperativo n. 2290/PRODRAF dd.23.06.2014 con cui è stata costituita, per il Triennio 2014-2016 la Lista di accreditamento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale;

RILEVATO che, ai sensi dell'articolo 2, comma 4, del suddetto Regolamento, all'aggiornamento della Lista di accreditamento in corso di validità si provvede, in ognuno dei due esercizi finanziari successivi alla sua costituzione, mediante l'acquisizione di ulteriori candidature all'iscrizione nella lista stessa, sulla base di un avviso pubblico;

RILEVATO inoltre che il suddetto avviso di aggiornamento, da pubblicarsi nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito internet della Regione, è emesso dal Direttore del Servizio entro il mese di febbraio di ognuno dei due esercizi finanziari successivi a quello di costituzione della lista di accreditamento;

ATTESO che, ai sensi dell'articolo 3 del menzionato Regolamento, i candidati alla lista di accreditamento devono essere iscritti nell'Elenco regionale dei revisori di cui all'articolo 21 della L.R. 27/2007, alla data del 1° gennaio dell'esercizio finanziario nel quale il Servizio dispone la costituzione o l'aggiornamento della lista di accreditamento;

CONSIDERATO, altresì, che ai sensi del citato articolo 3 del Regolamento possono essere iscritti alla lista di accreditamento i dipendenti dell'Amministrazione regionale, esperti in materia, di cui all'articolo 14, comma 2, della L.R. 27/2007;

RILEVATO in particolare che, ai sensi del comma 4 del succitato articolo 3 del Regolamento, non possono essere iscritti nella lista di accreditamento i revisori iscritti all'Elenco regionale dei revisori che, svolgendo in via continuativa attività revisionale su incarico delle Associazioni di rappresentanza, assistenza e tutela del movimento cooperativo, hanno ricevuto dalle stesse almeno cinque incarichi nel corso del precedente esercizio finanziario;

CONSTATATO che ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento, i candidati all'iscrizione alla lista di accreditamento devono presentare, nei termini e con le modalità ivi previste, apposita domanda alla Direzione centrale competente in materia di cooperazione;

RAVVISATA, inoltre, l'applicabilità della suddetta disposizione anche alla presentazione della domanda in sede di aggiornamento della vigente lista di accreditamento;

RITENUTO, pertanto, di procedere all'approvazione dell'Avviso per l'aggiornamento della vigente lista di accreditamento per il conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale, per l'esercizio 2015, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

DECRETA

1. di approvare l'Avviso per l'aggiornamento della vigente lista di accreditamento per il conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale, per l'esercizio 2015, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

2. di disporre la pubblicazione dell'Avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione e sul sito istituzionale dell'Amministrazione regionale.

Trieste, 30 gennaio 2015

DELFABRO

15_6_1_DDS_COMM COOP 180_2_ALL1

Avviso per l'aggiornamento della vigente lista di accreditamento per il conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale

Art. 1 finalità

Il Servizio commercio e cooperazione (di seguito Servizio) della Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali, intende procedere all'aggiornamento annuale, per l'esercizio 2015, della Lista di accreditamento per il conferimento degli incarichi di revisione cooperativa da parte dell'Amministrazione regionale, costituita con decreto del Direttore del servizio sostegno e promozione comparti commercio, terziario e cooperativo n. 2290/PRODRAF dd.23.06.2014, ai sensi dell'articolo 2 del "Regolamento per la definizione di criteri e modalità di conferimento degli incarichi di revisione ordinaria e straordinaria affidati dall'Amministrazione regionale, in attuazione dell'articolo 14, comma 6 bis, della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27 (Disciplina organica in materia di promozione e vigilanza del comparto cooperativo)", emanato con D.P.Reg. n. 0152/Pres. dd. 01.07.2011, di seguito Regolamento.

Art. 2 requisiti per l'iscrizione alla lista di accreditamento

Ai sensi dell'articolo 3 del Regolamento, ai fini dell'iscrizione nella vigente lista di accreditamento, per l'aggiornamento della stessa, i candidati devono essere iscritti nell'Elenco regionale dei revisori alla data del 1° gennaio dell'esercizio finanziario nel quale il Servizio dispone l'aggiornamento della lista di accreditamento.

Si prescinde dal possesso del requisito dell'iscrizione all'Elenco regionale dei revisori per i dipendenti dell'Amministrazione regionale, esperti in materia. Si intendono esperti in materia i dipendenti regionali assegnati al Servizio, di categoria non inferiore alla C, che hanno svolto continuativamente funzioni inerenti alla vigilanza cooperativa nei tre esercizi finanziari anteriori alla presentazione della domanda.

Non possono essere iscritti nella lista di accreditamento i revisori iscritti all'Elenco regionale dei revisori che, svolgendo in via continuativa attività revisionale su incarico delle Associazioni di rappresentanza, assistenza e tutela del movimento cooperativo, hanno ricevuto dalle stesse almeno cinque incarichi nel corso del precedente esercizio finanziario.

Art. 3 criteri per il conferimento degli incarichi

Al conferimento degli incarichi si procede sulla base di una graduatoria formata dal Servizio mediante l'applicazione, nell'ordine dei seguenti criteri di priorità:

a) dipendenti regionali iscritti alla lista di accreditamento e all'Elenco regionale dei revisori con priorità derivante dall'anzianità di servizio;

b) candidati iscritti alla lista di accreditamento ed all'Elenco regionale dei revisori alla data del 1° gennaio 2015 con priorità derivante dall'anzianità di iscrizione ai rispettivi Albi ovvero Registri professionali, in regola con le norme sulla formazione professionale continua. In caso di date di iscrizione identiche, è data precedenza al candidato più giovane;

c) dipendenti regionali assegnati al Servizio, iscritti alla lista di accreditamento, di categoria non inferiore alla C, esperti in materia.

In deroga ai summenzionati criteri di priorità, gli incarichi di revisione straordinaria sono conferiti esclusivamente ai soggetti di cui alla lettera b), aventi almeno quindici anni di anzianità di iscrizione al relativo Albo professionale.

Art. 4 modalità e termini per la presentazione della domanda di iscrizione

La domanda di iscrizione è redatta in bollo, debitamente datata e sottoscritta dal candidato, a pena

di archiviazione della stessa, e deve contenere la dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà, resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si attesta di:
- essere iscritti all'Albo degli Avvocati, o all'Albo dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili, o all'Albo dei Consulenti del lavoro, o al Registro dei revisori legali, indicando gli estremi dell'iscrizione;
- essere in regola con le norme sulla formazione professionale continua e di non essere incorsi in provvedimenti di sospensione dall'esercizio dell'attività professionale.
Alle dichiarazioni rese e sottoscritte nella domanda di iscrizione va obbligatoriamente allegata copia chiara e leggibile di un documento di identità in corso di validità.
Le domande redatte secondo le modalità di cui al punto precedente devono essere presentate in busta chiusa alla Direzione centrale competente in materia di cooperazione, con la dicitura "DOMANDA DI ISCRIZIONE PER L'AGGIORNAMENTO DELLA VIGENTE LISTA DI ACCREDITAMENTO PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI DI REVISIONE COOPERATIVA DA PARTE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA". La domanda può essere presentata a mani presso l'ufficio protocollo della Direzione oppure spedita a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o trasmessa per via telematica tramite posta elettronica certificata (PEC) entro il termine di quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione, a:
Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali
Servizio commercio e cooperazione
Via Trento, 2
34132 - Trieste
PEC: produttive@certregione.fvg.it
Ai fini del rispetto del termine, per le domande inviate a mezzo raccomandata, fa fede la data del timbro postale, purché la raccomandata pervenga all'ufficio competente entro i quindici giorni successivi alla scadenza del termine.
L'Amministrazione regionale non assume alcuna responsabilità nel caso di dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del candidato o da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali non imputabili all'Amministrazione stessa.
Con la presentazione della domanda il candidato accetta tutte le prescrizioni del presente avviso.

Art. 5 ammissibilità della candidature

Le candidature sono ritenute ammissibili se:
sono inviate all'indirizzo ed entro il termine indicati nel precedente articolo 4;
sono presentate da un soggetto in possesso dei requisiti richiesti dall'articolo 2.

Art. 6 procedura e formazione lista dei revisori degli enti cooperativi

L'istruttoria sulle domande d'iscrizione alla Lista di cui al presente avviso è svolta dal Servizio, che ne valuta l'ammissibilità in base alla verifica del rispetto delle prescrizioni di cui all'articolo 4 del Regolamento e del possesso dei requisiti di cui all'articolo 3 del Regolamento medesimo, sulla base delle dichiarazioni dai candidati.
L'ammissione della domanda comporta l'iscrizione del candidato alla Lista di accreditamento per il conferimento di incarichi di revisione cooperativa ed il conseguente aggiornamento della Lista vigente.
A conclusione dell'istruttoria, con decreto del Direttore del Servizio, entro sessanta giorni dal termine di scadenza per la presentazione delle domande, si provvede:
a) all'aggiornamento della vigente lista di accreditamento, mediante l'iscrizione dei candidati ammessi;
b) all'approvazione della graduatoria aggiornata;
c) all'approvazione dell'elenco delle domande di iscrizione non accolte.
Il decreto è pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito internet regionale.
L'inserimento nella Lista di accreditamento non attribuisce agli iscritti alcun diritto all'affidamento dell'incarico di revisione.

Art. 7 trattamento dei dati

I dati personali forniti dai candidati saranno trattati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, e successive modifiche e integrazioni.
I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti al procedimento per l'affidamento degli incarichi in oggetto e potranno essere oggetto di comunicazione:
a) al personale dipendente dell'Amministrazione responsabile del procedimento o comunque in esso coinvolto per ragioni di servizio;
b) a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7;
c) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste per legge.
Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza.

Il responsabile per il trattamento dei dati è il Direttore del Servizio.

Art. 8 verifiche a campione

Il Servizio commercio e cooperazione si riserva la facoltà di effettuare i controlli a campione sulle autocertificazioni e sulla documentazione presentata redatta ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 445/2000.

Art. 9 pubblicità ed informazioni

Il presente avviso viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.
Esso è inoltre reso disponibile sul sito internet della regione autonoma Friuli Venezia Giulia www.regione.fvg.it - sezione "Bandi e avvisi della Regione".
Informazioni ulteriori sulla presente procedura di aggiornamento della vigente lista di accreditamento possono essere richieste al Servizio commercio e cooperazione, all'indirizzo e-mail cooperazione@regione.fvg.it oppure telefonando al n. 040/3772555 (rag. Mario Vaccaro), e-mail mario.vaccaro@regione.fvg.it.
Responsabile del procedimento è il dott. Paolo Delfabro, Direttore del Servizio commercio e cooperazione (tel. n. 040/3772405).

15_6_1_DDS_ENER 115_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio energia 29 gennaio 2015, n. 115/ SENER/EN/1169.1. (Estratto)

DLgs. n. 387/2003, art. 12. LR n. 19/2012, art. 12. Autorizzazione unica per la costruzione ed esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica alimentato a fonti rinnovabili. Impianto idroelettrico sul fiume Fella - Comune di Pontebba (UD). Proponente: Idroelettrica Val Gleris Srl. N. pratica: 1169.1.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

(omissis)

AI SENSI dell'art. 12 del D.Lgs. n. 387/2003 e degli artt. 12 e ss. della L.R. 19/2012;

DECRETA

Art. 1

La società Idroelettrica Val Gleris S.r.l., c.f. 01951130309, con sede in Comune di Pontebba (UD), via Cavour n. 9, è autorizzata alla costruzione e all'esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (idroelettrico) con potenza elettrica massima resa in rete pari a 3'145 kW (potenza nominale di concessione 2'470 kW) e delle relative opere connesse, da ubicarsi sul fiume Fella in Comune di Pontebba (UD), in conformità al progetto approvato, agli elaborati tecnici finali e conclusivi, come dettagliatamente elencati in premessa al presente provvedimento, nonché ad ogni prescrizione e raccomandazione di cui ai successivi articoli.

Art. 2

La società Enel Distribuzione S.p.A., c.f. 05779711000, con sede in Roma, via Ombrone 2, è autorizzata alla costruzione dell'impianto di rete per la connessione alla rete elettrica di distribuzione esistente compresa la cabina primaria, in quanto infrastruttura indispensabile al funzionamento dell'impianto idroelettrico da realizzarsi sul fiume Fella, in Comune di Pontebba (UD), in conformità al progetto approvato, agli elaborati tecnici finali e conclusivi, come dettagliatamente elencati in premessa al presente provvedimento, nonché ad ogni prescrizione e raccomandazione di cui ai successivi articoli.

Art. 3

La società Enel Distribuzione S.p.A. competente in via esclusiva ad esercire l'impianto di rete per la connessione in quanto titolare della necessaria concessione ministeriale, esercisce il medesimo in conformità ed alle condizioni tecniche di cui al relativo progetto approvato, costituente parte integrante e sostanziale del presente decreto.

(omissis)

Trieste, 29 gennaio 2015

CACCIAGUERRA

15_6_1_DDS_POL RUR 163_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio politiche rurali e sistemi informativi in agricoltura 29 gennaio 2015, n. 163

Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Asse 4 - Leader. Bando del GAL Montagna Leader per la realizzazione di progetti volti all'adeguamento e miglioramento delle aziende agricole locali a valere sulla Misura 411, Azione 1 - Valorizzazione dei prodotti locali, Intervento 1. Pubblicazione graduatoria domande di aiuto ammesse a finanziamento.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTO il Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (di seguito denominato PSR) approvato dalla Commissione Europea con decisione C(2007) 5715 del 20 novembre 2007;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale n. 2985 del 30 novembre 2007, con la quale si prende atto dell'approvazione da parte della Commissione europea del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
VISTE le successive modifiche del PSR, accettate o approvate dalla Commissione Europea, e da ultima la versione 8 del Programma, come accettata con nota della Commissione Europea Ref. Ares(2013)3403592 del 4 novembre 2013 e recepita con deliberazione di Giunta regionale n. 2287 del 6 dicembre 2013;
VISTO il "Regolamento generale di attuazione del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia" (di seguito denominato Regolamento) approvato con il decreto del Presidente della Regione 28 febbraio 2011 n. 040/Pres.;
VISTO l'articolo 4, comma 1 del Regolamento che individua il Servizio sviluppo rurale della Direzione Centrale risorse rurali, agroalimentari e forestali quale Autorità di gestione del PSR;
ATTESO che a seguito del recente riassetto organizzativo della Direzione, giusta deliberazione della Giunta regionale n. 1935 del 17 ottobre 2014, il Servizio sviluppo rurale è stato rinominato in Servizio politiche rurali e sistemi informativi in agricoltura;
VISTO il Piano di sviluppo locale (PSL) del gruppo di azione locale (GAL) Montagna Leader, approvato con decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna n. 30/SPM del 10 luglio 2009, e successive varianti;
VISTO il Bando per la realizzazione di progetti volti all'adeguamento e miglioramento delle aziende agricole locali e relativi allegati, approvato dal Consiglio di amministrazione del GAL Montagna Leader con deliberazione n. 4 del 9 ottobre 2014 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione (BUR) n. 45 del 5 novembre 2014;
VISTA la deliberazione n. 1 del 21 gennaio 2015, per estratto, con la quale il Consiglio di amministrazione del GAL approva la graduatoria delle domande di aiuto ammesse a finanziamento a valere sulla misura 411 - Competitività del PSR 2007-2013, azione 1 - Valorizzazione dei prodotti locali, con riferimento all'intervento 1 - Qualificazione e promozione aziende agricole locali del precitato PSL;
CONSIDERATO che ai sensi dell'art. 29 del Regolamento il provvedimento di approvazione della graduatoria delle domande di aiuto è pubblicato sul BUR a cura dell'Autorità di gestione;
RITENUTO di provvedere alla pubblicazione sul BUR della suddetta deliberazione del Consiglio di amministrazione del GAL Montagna Leader n. 1 del 21 gennaio 2015, per estratto e comprensiva dell'allegato sub-A quale parte integrante e sostanziale;
VISTO il regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali, approvato con decreto del Presidente della Regione 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. e successive modificazioni e integrazioni;

DECRETA

1. Si dispone la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione della deliberazione del Consiglio di amministrazione del GAL Montagna Leader n. 1 del 21 gennaio 2015, per estratto e allegata al presente provvedimento, di approvazione della graduatoria delle domande di aiuto ammesse a finanziamento a valere sulla misura 411 - Competitività, azione 1- Valorizzazione dei prodotti locali del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia con riferimento all'intervento 1 - Qualificazione e promozione aziende agricole locali del PSL del GAL.
Udine, 29 gennaio 2015

CUTRANO

15_6_1_DDS_POL RUR 163_2_ALL1

MONTAGNA LEADER SCARL - MANIAGO

ESTRATTO DEL C.D.A N. 01 del 21 gennaio 2015

L'anno 2015, il giorno 21 gennaio alle ore 17.00 presso la sede di Montagna Leader in Via Venezia 18/a a Maniago, si è riunito il Consiglio di Amministrazione della società Montagna Leader S.c.a r.l. per deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Lettura e approvazione verbale seduta precedente;
2. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4. PSR 2007-2013. Concessione di anticipi, stati avanzamento lavoro e saldi;
3. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Rinunce, minori rendicontazioni e rimodulazioni di spesa da parte di beneficiari. Presa d'atto;
4. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Variante n. 6. Approvazione;
5. P.S.L. Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Misura 411 Azione 1 Intervento 1. Bando per la realizzazione di progetti volti all'adeguamento e miglioramento delle aziende agricole locali. II^ Pubblicazione. Approvazione graduatoria.
6. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Rendiconti spese a gestione diretta. Approvazione;
7. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Progetti a gestione diretta. Variazione quadri finanziari. Approvazione;
8. P.S.L Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Proroghe a beneficiari;
9. Stato di avanzamento del PSL "Montagna Pordenonese";
10. Situazione personale;
11. Varie ed eventuali.

Sono presenti: Protti Franco, Colautti Stefano, Vallar Roberto, Colautti Stefano, Penna Luca.
La dott.ssa Siega Nadia è assente giustificata.
Sono inoltre presenti Giuseppe Damiani e Pier Giorgio Sturlese.
Il Presidente Protti Franco constata la validità della seduta invita ad iniziare la discussione dell'ordine del giorno.

OMISSIS

Punto 5 . P.S.L. Montagna Pordenonese Asse 4 PSR 2007-2013. Misura 411 Azione 1 Intervento 1. "Bando per la realizzazione di progetti volti all'adeguamento e miglioramento delle aziende agricole locali". II^ pubblicazione. Approvazione graduatoria;

VISTI i regolamenti (CE) n. 1698/2005 e n. 1974/2006 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del FEASR;
VISTO il regolamento (UE) n. 65/2011 sulle procedure di controllo per le misure di sostegno allo sviluppo rurale;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale n. 2985 del 30 novembre 2007, con la quale si prende atto dell'approvazione da parte della Commissione Europea del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 (PSR) della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
VISTE le successive modifiche del PSR, accettate o approvate dalla Commissione Europea, e da ultima la versione 8 del Programma, come accettata con nota della Commissione Europea Ref. Ares(2013)3403592 del 4 novembre 2013 e recepita con deliberazione di Giunta regionale n. 2287 del 6 dicembre 2013;
RILEVATO che il Servizio sviluppo rurale della Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali funge da Autorità di gestione (AdG) del PSR 2007-2013;
RILEVATO che il Servizio coordinamento politiche per la montagna della Presidenza della Regione funge da Struttura Responsabile di Asse (SRA) per l'attuazione dell'asse 4 Leader del PSR 2007-2013;
VISTO il regolamento generale di attuazione del PSR, approvato con Decreto del Presidente della Regione 28 febbraio 2011 n. 040/Pres.- (e ss.mm) che, tra l'altro, abroga e sostituisce il regolamento approvato con Decreto del Presidente della Regione 12 febbraio 2008 n. 054/Pres.;
VISTA la domanda di finanziamento del Piano di Sviluppo Locale (PSL) presentata in Regione il 19 settembre 2008 ai fini dell'attuazione dell'asse 4 Leader del PSR 2007-2013;
VISTO il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna 10 luglio 2009, n. 30/SPM, pubblicato nel B.U.R. n. 31 del 5 agosto 2009, con il quale è stato approvato e ammesso a finanziamento il PSL 2007-2013 di questo GAL;
VISTI

- il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna del 14 agosto 2012, n. 1899, pubblicato nel B.U.R. n. 37 del 12 settembre 2012, con il quale si autorizza la variante n. 1 al PSL di questo GAL;
- il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna del 29 gennaio 2013 n. 129 con il quale si autorizza la variante n. 2 al PSL di questo GAL;
- il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna del 26 marzo 2013 n. 534 con il quale si autorizza la variante n. 3 al PSL di questo GAL;
- il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna del 10 aprile 2014 n. 138 con il quale si autorizza la variante n. 4 al PSL di questo GAL;

– il decreto del Direttore del Servizio coordinamento politiche per la montagna del 19 dicembre 2014 n. 553 con il quale si autorizza la variante n. 5 al PSL di questo GAL;

CONSIDERATO che per la maggior parte delle azioni del PSL 2007-2013 sono previsti regimi di aiuto per l'attuazione di progetti selezionati a seguito di procedura pubblica (bando);

RICHIAMATA la deliberazione di questo CdA del 20 dicembre 2012 con la quale sono stati nominati il Responsabile del procedimento, il Responsabile dell'istruttoria delle domande di aiuto e delle domande di pagamento;

RICHIAMATA la deliberazione di questa CDA del 09 ottobre 2014 con la quale veniva approvato il "bando per la realizzazione di progetti volti all'adegua mento e m iglioramento delle aziende agricole locali" per una sua II^ pubblicazione, a valere sul PSL "Montagna Pordenonese" Misura 411 Azione 1 Intervento 1;

VISTO che il suddetto bando è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 45 del 05 novembre 2014;

RICHIAMATO il paragrafo 5 dell'art. 37 del Regolamento (CE) n. 1974/2006, introdotto dall'art. 1, punto 4) del regolamento (UE) n. 679/2011, il quale richiede che "le parti economiche e sociali, nonché gli altri rappresentanti della società civile" rappresentino "almeno il 50% dei voti" espressi per l'adozione delle "decisioni relative alla selezione dei progetti da parte dell'organismo decisore dei GAL";

DATO ATTO che le parti economiche e sociali presenti rappresentano più del 50% dei voti e che pertanto il Consiglio è atto a deliberare in merito alla selezione dei progetti di cui trattasi;

RICHIAMATO il regolamento sul conflitto di interesse approvato con deliberazione di questo Cda n. 4 del 02 luglio 2012;

DATO ATTO che non sono emerse situazioni di conflitto di interesse;

VISTE le sottoelencate domande di aiuto presentate a seguito della pubblicazione del bando:

Numero domanda di aiuto	Data stampa domanda di aiuto	Data rilascio della domanda di aiuto	Richiedente	N. PROT.	DATA	DATA APERTURA ISTANZE PERVENUTE
44750405654	04/12/2014	05/12/2014	VENTURA PIETRO	434/14	10/12/2014	22/12/2014
44750409268	05/12/2014	05/12/2014	TINOR MARCO	457/14	17/12/2014	29/12/2014
44750408765	05/12/2014	05/12/2014	PEZZIN PIER PAOLO	456/14	17/12/2014	29/12/2014
44750401323	03/12/2014	04/12/2014	LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA DI MARSURE	450/14	17/12/2014	29/12/2014
44750408088	05/12/2014	05/12/2014	FATTORIA LE GLORIE SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA	452/14	17/12/2014	29/12/2014
44750404855	03/12/2014	05/12/2014	DE GIUSTI ANGELA	443/14	15/12/2014	29/12/2014
44750400978	04/12/2014	04/12/2014	DA ROS ISAIA	430/14	04/12/2014	29/12/2014
44750408823	05/12/2014	05/12/2014	CIPOLAT PADIEL MASSIMO	455/14	17/12/2014	29/12/2014
44750405639	04/12/2014	05/12/2014	SOCIETA' AGRICOLA CELANT MICHELE E ANNALISA SOC. SEMPLICE	453/14	17/12/2014	29/12/2014
44750405621	04/12/2014	05/12/2014	BERTIN DORIANA	454/14	17/12/2014	29/12/2014
44750405605	04/12/2014	05/12/2014	PEGOLO CRISTINA	451/14	17/12/2014	29/12/2014

VISTI i verbali di apertura delle istanze pervenute;

VISTI i verbali di controllo amministrativo sulle domande di aiuto a firma del responsabile del procedimento e del responsabile dell'istruttoria i quali danno conto:

- della presentazione della domanda di aiuto nei termini e secondo le modalità prescritti dal bando;
- delle verifiche sui requisiti formali e generali di ammissibilità delle domande ai sensi dell'art. 5 del bando in oggetto;
- delle verifiche sull'ammissibilità a finanziamento degli interventi;
- delle richieste di integrazioni relative alla documentazione allegata alla domanda di aiuto;
- della valutazione della domanda con i punteggi assegnati ai sensi dell'art. 8 del bando in oggetto;

VISTA l'allegata "graduatoria delle domande ammissibili a finanziamento";

RITENUTO di proporre l'approvazione;

CONSIDERATO che le riso rse a d isposizione per il fin anziamento delle domande ammissibili è p ari a E uro 365.639,97 composti da E uro 153.163,41 di risorse a bando ed Euro 212.476,56 derivanti da rinunce e minori rendicontazioni all'interno della medesima misura ed azione;

CONSIDERATO che il totale degli aiuti richiesti e concedibili ammonta a Euro 452.366,27 e quindi per completare il finanziamento delle domande ammesse necessitano Euro 86.726,30;

PRESO ATTO che quindi si provvede a finanziare le domande medesime fino a disponibilità di risorse;

CONSIDERATO che la domanda collocata alla posizione di graduatoria n. 9, viene finanziata parzialmente ai sensi dell'art. 10 comma 4 del bando per Euro 32.594,85;
CONSIDERATO che in data odierna con propria deliberazione, il Consiglio di amministrazione ha approvato una quarta variante al PSL finalizzata a recuperare le risorse necessarie per il completo finanziamento di tutte le domande ammesse in graduatoria;
CONSIDERATO che, sulla base di quanto previsto dall'art. 13 del bando in oggetto, entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria sul BUR, ai beneficiari viene data comunicazione dell'ammissione a finanziamento con decisione individuale di concessione;
DATO ATTO che le graduatorie devono essere trasmesse all'AdG del PSR 2007-2013 per il tramite della SRA, ai fini della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione;

All'unanimità dei voti

DELIBERA

1. **di dare atto di quanto esposto in premessa;**
2. **di approvare i verbali di controllo amministrativo sulle domande di aiuto;**
3. **di approvare, in adempimento alle disposizioni previste dall'art. 12 del bando, nonché dal Regolamento generale di attuazione del PSR, l' allegata "graduatoria delle domande ammissibili a finanziamento" a valere sulla Misura 411, Azione 1 "Valorizzazione dei prodotti locali", Intervento 1 "Qualificazione e promozione aziende agricole locali", che forma parte integrante e sostanziale del presente atto deliberativo;**
4. **di prendere atto che il totale degli aiuti concedibili ammontano a Euro 452.366,27;**
5. **di ammettere a finanziamento le domande di aiuto pervenute fino alla capienza massima disponibile (dalla n. 1 alla n. 9 – parzialmente), per una spesa ammissibile totale pari a euro 372.036,27, di cui euro 365.639,97 a titolo di contributo;**
6. **di ammettere a finanziamento le domande collocate alle posizioni dal n. 9 – per la parte residua - al n. 11 ricorrendo alle risorse che deriveranno dalla variante del piano finanziario n. 6 del PSL, approvata dalla SRA ai sensi del regolamento emanato con D.P.Reg. n. 040/Pres. del 2011, di cui in premessa;**
7. **di dare mandato al Presidente di procedere, entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del medesimo sul BUR all'adozione delle decisioni individuali di finanziamento delle domande collocate alle posizioni da 1 a 9 – parzialmente - della graduatoria;**
8. **di dare mandato al Presidente ad inviare la graduatoria alla AdG del PSR 2007-2013 per il tramite della Presidenza della regione, Servizio Coordinamento politiche per la Montagna (SRA), ai fini della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione;**
9. **di dare mandato al Presidente di procedere all'adozione delle decisioni individuali di finanziamento delle domande collocate alle posizioni dal n. 9 – per la parte residua del finanziamento - al n. 11 qualora si rendano disponibili risorse aggiuntive a seguito di variante del piano finanziario del PSL, autorizzato dalla SRA.**

GAL MONTAGNA LEADER S. CONS. A R.L.

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007 – 2013, ASSE 4 LEADER, MISURA 411, Azione 1 "Valorizzazione dei prodotti locali" - Intervento 1

BANDO PER LA REALIZZAZIONE DI PROGETTI VOLTI ALL'ADEGUAMENTO E MIGLIORAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE LOCALI

GRADUATORIA DELLE DOMANDE AMMISSIBILI A FINANZIAMENTO

Approvata con deliberazione del Consiglio di amministrazione del GAL del 21 gennaio 2015 (Allegato sub A)

Posizione in graduatoria	Numero domanda di aiuto	Data domanda di aiuto	Richiedente	Sede Legale	Localizzazione dell'intervento	Costo previsto	Costo totale ammesso	Aiuto concedibile	Aiuto concesso con le risorse disponibili	Punteggio assegnato	Motivazioni per le quali il costo è stato ridotto	Criteri di selezione applicati **
1	44750409268	05/12/2014	TINOR MARCO	BARCIS (PN)	BARCIS (PN)	33.477,58	27.807,58	13.903,79	13.903,79	51	Non corrispondenza con gli importi indicati nel piano di impresa e contenuti nei preventivi	a), b), c), d), f), i)
2*	44750404855	04/12/2014	DE GIUSTI ANGELA	GRUMOLO DELLE ABBADESSE (VI)	CLAUT (PN)	10.130,00	10.130,00	6.078,00	6.078,00	26	-------	c), d), i)
3	44750405621	04/12/2014	BERTIN DORIANA	TRAVESIO (PN)	TRAVESIO (PN)	28.885,00	28.885,00	14.442,50	14.442,50	26	-------	b), c), d), i)
4	44750408088	05/12/2014	FATTORIA LE GLORIE SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA	AVIANO (PN)	AVIANO (PN)	330.919,12	330.919,12	150.000,00	150.000,00	24	-------	c), d), e), g), i)
5	44750400978	04/12/2014	DA ROS ISAIA	MANIAGO (PN)	MANIAGO (PN)	13.601,73	13.601,73	8.161,03	8.161,03	21	-------	c), d), e), i)
6	44750408765	05/12/2014	PEZZIN PIER PAOLO	ERTO E CASSO (PN)	CIMOLAIS (PN)	105.000,00	105.000,00	52.500,00	52.500,00	20	-------	c), d)
7	44750405605	04/12/2014	PEGOLO CRISTINA	POLCENIGO (PN)	POLCENIGO (PN)	54.266,00	54.266,00	27.133,00	27.133,00	19	-------	c), d), i)
8	44750401323	04/12/2014	LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA DI MARSURE	AVIANO (PN)	AVIANO (PN)	152.067,00	152.067,00	60.826,80	60.826,80	18	-------	b), c), d)
9	44750408823	05/12/2014	CIPOLAT PADIEL MASSIMO	AVIANO (PN)	AVIANO (PN)	77.982,30	77.982,30	38.991,15	32.594,85 (Parzialmente finanziata sulla base delle risorse disponibili)	16	-------	c), d), g)
10*	44750405639	04/12/2014	SOCIETA' AGRICOLA CELANT MICHELE E ANNALISA SOC. SEMPLICE	POLCENIGO (PN)	POLCENIGO (PN)	148.180,00	148.180,00	74.090,00	Non finanziata per mancanza di risorse	13	-------	c), d)
11	44750405654	04/12/2014	VENTURA PIETRO	AVIANO (PN)	AVIANO (PN)	12.480,00	12.480,00	6.240,00	Non finanziata per mancanza di risorse	13	-------	c), d)
				TOTALE		**966.988,73**	**961.318,73**	**452.366,27**	**365.639,97**			

* A parità di punteggio è data priorità alla domanda di aiuto presentata dal beneficiario più giovane (bando art. 8 comma 2)

** In caso di ulteriore parità di punteggio, la priorità verrà stabilità in base all'ordine di presentazione delle domande (Bando art. 8 comma 3)

**Legenda: a) Partecipazione a forme coordinate di promozione b) Adesione ad organizzazioni di produttori locali c) impegno a partecipare a promozioni comuni previste dal PSL Az. 411.1.3 e /o Az. 413.4.1 d) Svantaggio altitudinale e) Aziende di recente costituzione f) Possesso di certificato di qualita di sistema o di prodotto g) Grado di cantierabilità del progetto h) Incremento dell'occupazione i) Imprenditoria femminile e giovanile (Bando art. 8 c. 2)

Maniago, 21 gennaio 2015

IL PRESIDENTE
Franco Protti

15_6_1_DDS_SAN PUB VET 1295_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 15 dicembre 2014, n. 1295/SEVE

Linee guida per l'esecuzione degli audit a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004 e ii aggiornamento dell'elenco regionale degli auditors.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTI i Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, costituenti il "pacchetto igiene", che disciplinano le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e, in particolare:
- il Regolamento (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002 il quale stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare da applicare all'interno dell'area comunitaria e nazionale, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 il quale stabilisce le norme generali propedeutiche in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate a tutti gli operatori del settore alimentare;
- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004 n. 853/2004 il quale detta norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO altresì il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, ed , in particolare l'articolo 4 inerente la designazione delle autorità competenti ed i criteri operativi;

VISTO il Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;

TENUTO CONTO della Decisione 2006/677/CE del 29 settembre 2006, che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

RILEVATO che l'articolo 2 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore" individua, tra l'altro, le Regioni quali Autorità competenti ai fini dell'applicazione dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004;

PRESO ATTO, altresì, delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004 emanate dal Ministero della salute con nota prot. DGSAN/3/6238/P dd. 31 maggio 2007 e trasmesse dalla Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria e politiche sociali alle Aziende per i Servizi Sanitari con nota prot. 13385/SPS- VET dd. 21.06.2007;

CONSIDERATO che le su citate Linee guida sono state ratificate a livello nazione a mezzo dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome rep. Atti n. 46 CSR dd. 7 febbraio 2013;

PRECISATO che l'obiettivo fondamentale delle norme comunitarie, sia generali che specifiche, riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari è quello di garantire un elevato livello di tutela della salute con riguardo alla sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, nonché degli interessi dei consumatori;

PREMESSO che in Regione FVG si stanno sviluppando Linee Guida al fine di garantire la qualità e la coerenza dei controlli previsti dall'articolo 4 del Reg. CE/882/2004, di definire un documento di indirizzo per l'organizzazione, il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale delle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare;

RICHIAMATO il Progetto Audit Regione Friuli Venezia Giulia: percorso formativo rivolto al personale del SSN della Regione Friuli Venezia Giulia per la formazione dei Responsabili di Gruppi Audit nell'ambito della sicurezza alimentare (articolo 4 del Regolamento (CE) 882/2004)

VISTO il Decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria 19 giugno 2012 n. 515/VETAL, con cui, al fine di garantire un controllo di filiera obiettivo e mirato, è stato reso ufficiale il primo elenco di Auditors regionali certificati;

VISTO il Decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria 7 ottobre 2013 n. 849/VETAL, con cui è stato aggiornato l'elenco di Auditors regionali certificati

RICHIAMATA la nota prot. 2866 SPS-VETAL dd. 5 febbraio 2013, con cui la Direzione centrale salute,

integrazione sociosanitaria e politiche sociali ha diramato alle Aziende per i Servizi Sanitari la procedura aggiornata per la formazione in campo, parte integrante della formazione dell'auditor ufficiale, esperienza indispensabile per ottenere la qualifica di auditor ufficiale, che sostituisce integralmente la procedura di cui alla nota prot. n. 17651 SPS-VETAL dd. 19 ottobre 2012;
ACCERTATO che i candidati hanno superato con esito positivo la valutazione effettuata dai tutor ufficiali;
CONSIDERATO, per quanto sopra, di inserire nell'elenco regionale gli Auditors regionali, dei Servizi Veterinari e dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, che hanno completato il percorso formativo di cui al Progetto Audit Regione Friuli Venezia Giulia;
RITENUTO, pertanto, di sostituire il su citato dispositivo n. 849/VETAL dd. 7 ottobre 2013;
RAVVISATA, altresì, la necessità di continuare il percorso intrapreso per l'adeguamento e l'armonizzazione dei criteri di valutazione del livello di conformità agli obblighi imposti dalla normativa comunitaria in materia di controllo ufficiale, indirizzato a verificare l'applicazione di criteri organizzativi e operativi uniformi su tutto il territorio regionale;
RITENUTO, per quanto sopra espresso, di dover fornire alle autorità regionali competenti al controllo ufficiale linee guida finalizzate all'applicazione uniforme sul territorio regionale per l'esecuzione degli audit di settore e di sistema, formalizzando i criteri di adeguamento del sistema regionale dei controlli ufficiali ai regolamenti comunitari;
VAGLIATO, inoltre, il percorso formativo nonché l'esperienza acquisita sul campo degli Auditor ufficiali di cui al Decreto 19 giugno 2012 n. 515/VETAL;
RICONOSCIUTA la necessità di individuare negli Auditor, sopra menzionati, le figure dei tutor, persone di comprovata esperienza sia teorica che di campo, secondo la norma UNI-ISO 19011/2011;
VISTO il Decreto del Residente della Regione del 27 agosto 2004 n° 0277/Pres. e successive modifiche e integrazioni, di approvazione del Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale degli Enti regionali;
VISTO il Decreto n. 461/DICE dd. 15.05.2014, che approva le norme concernenti l'organizzazione interna e il funzionamento della Direzione centrale Salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia;

DECRETA

1. Di adottare il nuovo elenco regionale (di seguito denominato Elenco) degli Auditors della Regione Friuli Venezia Giulia.
2. Di riconoscere le figure dei tutor e di inserirle in apposito elenco.
3. Di approvare le linee guida per la conduzione degli audit sul Sistema Sanitario regionale (SSR) e su Operatori del settore alimentare e del settore mangimi (OSA/OSM).
4. Le linee guida per la conduzione degli audit su OSA/OSM sono da intendersi come indicazioni minime: le Autorità competenti locali (ACL) provvedono a recepire con proprio provvedimento i requisiti previsti nelle linee guida, qualora questi non siano già presenti nelle procedure in uso.
5. Di allegare al presente dispositivo la procedura per la formazione degli auditor in Regione FVG.
6. Le linee guida e gli elenchi di cui ai punti precedenti del decretato, riportati nell' allegato A, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento
7. Il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione
Trieste, 15 dicembre 2014

PALEI

15_6_1_DDS_SAN PUB VET 1295_2_ALL1

ALLEGATO A

Elenco regionale degli Auditors della Regione Friuli Venezia Giulia

Ente di appartenenza	Auditor
Regione Friuli Venezia Giulia	Dr. Manlio Palei
	Dr.ssa Marta Zanolla
	Dott.ssa Silvia Zuttion
ASS1 "Triestina"	Dott.ssa Paola Devescovi
	Dott.ssa Maria Rosaria Ferone
	Dr.ssa Maria Grazia Cella
	Dr.ssa Tiziana Del Pio
	Dr.ssa Mara Rubieri
ASS2 "Isontina"	Dott. Paolo Ustulin
	Dr.ssa Marina Sessanta o Santi
	Dr.ssa Federica Pezzi
	Dr. Andrea Marussi
	Dr. Pietro Scaramuzza
ASS3 "Alto Friuli"	Dott. Antonio Frezza
	Dott.ssa Emma Maravai
	Dott. Nicola Moro
ASS4 "Medio Friuli"	Dott. Andrea Angeli
	Dott.ssa Ivonne Caliz
	Dott. Mario Gentili
	Dott. Martino Papparotti
	Dott. Ivan Poli
	Dr. Bruno Dolso
	Dr. Aldo Savoia
	Dott.ssa Gioia Di Benedetto
	Dr. Enrico Gabassi
	Dr.ssa Irene Brumat

ASS5 “Bassa Friulana”	Dott. Fausto Rigonat
	Dott. Franco Tosoratti
	Dott. Dario Pandolfo
	Dott.ssa Gabriella Trani
	Dr. Rodolfo Godeassi
	Dr.ssa Daria Boscolo
ASS6 “Friuli Occidentale”	Dott. Damiano Berton
	Dott. Franco Pinardi
	Dott. Daniele Sisto
	Dr.ssa Franca Cassan
	Dr. Angelo Taiariol

Auditor : mantenimento della qualifica

Per quanto attiene il mantenimento della qualifica di auditor si rimanda al documento relativo ai criteri per il funzionamento e il miglioramento dell’attività di controllo dell’ AC in materia di sicurezza alimentare (accordo 46/CSR dd. 7 febbraio 2013).
In particolare il capitolo 2 prevede che

Mantenimento della competenza:

Si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l’Auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione e aggiornamento.

Auditor su OSA

Esecuzione, in un triennio di almeno 3 audit su OSA;
Formazione/aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit per almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Elenco regionale dei Tutors della Regione Friuli Venezia Giulia

Azienda per i Servizi Sanitari	Auditor
Regione Friuli Venezia Giulia	Dr. Manlio Palei
	Dr.ssa Marta Zanolla
	Dott.ssa Silvia Zuttion
ASS1 "Triestina"	Dott.ssa Paola Devescovi
ASS2 "Isontina"	Dott. Paolo Ustulin
ASS3 "Alto Friuli"	Dott. Nicola Moro
ASS4 "Medio Friuli	Dott.ssa Ivonne Caliz
	Dott. Ivan Poli
	Dott. Mario Gentili
ASS5 "Bassa Friulana"	Dott. Franco Tosoratti
	Dott. Fausto Rigonat
ASS6 "Friuli Occidentale	Dott. Daniele Sisto
	Dott. Franco Pinardi

Per quanto concerne la figura del **TUTOR**, sulla base delle indicazioni contenute nella norma UNI-ISO 19011/2011 di seguito si definiscono le caratteristiche che definiscono detta figura.

Tutor: auditor ufficiale di comprovata esperienza sia teorica che in campo, nonché competenza che
1. valuta i candidati nel loro percorso formativo per ottenere la qualifica di auditor ;
2. verifica il mantenimento della qualifica degli auditor ufficiali
Un tutor deve essere:
a) rispettoso dei principi etici, cioè giusto, veritiero, sincero, onesto e riservato;
b) di mentalità aperta, cioè disposto a prendere in considerazione idee o punti di vista alternativi;
c) diplomatico, cioè avere tatto nei rapporti con altre persone;

d) dotato di spirito di osservazione, cioè attivamente consapevole delle attività dell'ambiente circostante;
e) perspicace, cioè istintivamente percettivo di situazioni e capace di comprenderle;
f) versatile, cioè pronto ad adeguarsi a situazioni differenti;
g) tenace, cioè perseverante, concentrato nel raggiungere gli obiettivi;
h) risoluto, cioè capace di pervenire a conclusioni tempestive basate su analisi e ragionamenti logici;
i) sicuro di sé, cioè capace di agire e comportarsi in maniera autonoma e contemporaneamente di interagire in modo efficace con gli altri.

Inoltre deve avere conoscenze e competenze aggiuntive in materia di tutoraggio e responsabilità dell'audit.
Deve essere in grado di :

- verificare il bagaglio professionale dell'auditor
- fornire informazioni su come viene percepita la prestazione dell'auditor
- valutare le caratteristiche personali e le capacità di comunicare, verificare le informazioni e verificare le conoscenze ed acquisire ulteriori informazioni
- valutare le caratteristiche personali e la capacità di applicare conoscenze e competenze
- valutare le caratteristiche personali, le conoscenze e le competenze e la loro applicazione
- fornire informazioni quando l'osservazione diretta può non essere possibile o appropriata

Tutor : mantenimento della qualifica

Per quanto attiene il mantenimento della qualifica di tutor si rimanda al documento relativo ai criteri per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo dell' AC in materia di sicurezza alimentare (accordo 46/CSR dd. 7 febbraio 2013).
In particolare il capitolo 2 prevede che

Mantenimento della competenza:

Si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l'Auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione e aggiornamento.

Auditor su OSA

Esecuzione, in un triennio di almeno 3 audit su OSA;
Formazione/aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit per almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Auditor su SSN

Esecuzione, in un triennio di almeno 2 audit su SSN;
Formazione/aggiornamento nelle tematiche specifiche per almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

15_6_1_DDS_SAN PUB VET 1295_3_ALL2

Linee guida per l'esecuzione degli audit di cui all' articolo 4 (6) del Reg. (CE) 882/2004 su Sistema Sanitario Regionale (SSR)

Procedura regionale

Moduli allegati
Allegato A _ piano d'audit
Allegato B _ rapporto d'audit preliminare
Allegato B1 _ rapporto d'audit definitivo

1 Scopo della procedura

La presente procedura definisce le responsabilità e le modalità operative per la pianificazione, l'esecuzione e il riesame delle attività di audit di cui all' articolo 4 (6) del Reg. (CE) 882/2004.

Tali audit sono lo strumento che l'Autorità competente regionale (ACR) utilizza per valutare il funzionamento e i criteri operativi adottati dalle Autorità competenti locali (ACL) per lo svolgimento dei controlli ufficiali.

2 Definizioni

- Audit: esame sistematico ed indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e se sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi
- Audit di sistema: audit che riguarda il funzionamento e i criteri operativi (horizontal issues) adottati dalle ACL per lo svolgimento del controlli ufficiali
- Audit di settore: audit finalizzato alla verifica di specifiche linee di attività, ma tenendo conto degli elementi sistemici (*horizontal issues*) di funzionamento correlati
- Gruppo di Audit (GDA): insieme dei componenti che effettuano l'audit
- Responsabile del Gruppo di Auditor (RGA): componente del GDA che svolge il ruolo di leader del GDA
- Assistente del Gruppo di Auditor (AGA): componente del Gruppo di Audit al quale il RGA affida lo svolgimento di una specifica parte dell'attività
- Osservatore: componente del GDA che non ha parte attiva nell'audit
- Esperto tecnico: persona che fornisce conoscenze o competenze specifiche al GDA
- Competenze: dimostrate caratteristiche personali e capacità di saper utilizzare conoscenze ed abilità
- Campo dell'audit: estensione e limiti di un audit
- Criteri dell'audit: insieme delle politiche, procedure o requisiti utilizzati come riferimento, ossia la norma in base alla quale sono valutate le attività dell'organizzazione oggetto dell'audit
- Programma di audit: pianificazione dell'attività di audit per un arco di tempo definito e orientata verso uno scopo specifico
- Lista di riscontro: documento che elenca i requisiti da utilizzare come criteri di audit utilizzato per la racolta delle evidenze
- Piano di audit: descrizione delle unità organizzative, delle attività e dei processi delle le localizzazioni fisiche, del periodo di tempo richiesto dall'audit
- Evidenze: registrazioni, dichiarazioni o altre informazioni pertinenti ai criteri dell'audit
- Carenza di conformità: riscontro di una situazione di mancata rispondenza ai requisiti o agli obiettivi indicati nei criteri dell'audit.
- Risultanze dell'audit: risultati della valutazione delle evidenze dell'audit. Le risultanze dell'audit indicano, rispetto ai criteri dell'audit, le conformità, le carenze di conformità o segnalano opportunità di miglioramento.
- Conclusioni dell'audit: esito espresso dall'esame delle risultanze; comprendono le raccomandazioni e il giudizio complessivo.
- Raccomandazione: indicazione di adeguamento rispetto ai requisiti indicati nei criteri dell'audit.
- Piano d'azione: descrizione delle azioni che l'organizzazione auditata si fa carico di intraprendere a seguito delle raccomandazioni emerse durante l'audit.
- Azione correttiva: azione per eliminare la causa di una carenza conformità rilevata o perfezionare altre situazioni ritenute migliorabili.

3 Riferimenti normativi

- Regolamento CE n. 882/04 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29 settembre 2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Accordo, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria» rep. Atti n. 46/CSR dd. 7 febbraio 2013
- UNI EN ISO 19011

4 Modalità operative

4.1 Definizione del programma di Audit
Il Responsabile del programma di audit di sistema è il Direttore del Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria.

Entro il 28 febbraio di ogni anno il Responsabile del programma approva la programmazione annuale degli audit su SSR, la quale viene resa nota alle AA.CC.LL..

Nel programma vengono specificati:
- Autorità competente oggetto dell'audit
- Periodo previsto (mese)
- Campo dell'audit/Settore

Possono essere approvate eventuali modifiche al programma sulla base:
- dei risultati dell'attività di controllo;
- delle conclusioni emerse dall'attività di audit in corso (programmazione di audit supplementari)
- delle criticità che dovessero verificarsi nel corso dell'anno

I risultati dell'attività di audit degli anni precedenti può essere utilizzata per modulare la frequenza degli audit per gli anni successivi (valutazione del rischio)

4.2 Preparazione dell'Audit

4.2.1 Costituzione del gruppo di audit
In accordo con il programma di audit definito, il Responsabile del programma nomina i Responsabili dei Gruppi di Audit (RGA) e collabora con gli stessi per la definizione dei Gruppi di Audit (GDA).

La costituzione del GDA tiene conto della durata e del campo dell'audit, delle risorse disponibili, delle competenze necessarie per conseguire gli obiettivi prefissati e della necessità di assicurare l'indipendenza del GDA dall'ACL oggetto di audit per evitare conflitti di interesse.

Il GDA è composto da:
- RGA
- almeno un Assistente al Gruppo di Audit (AGA)

Possono far parte del GDA:

- Osservatori (ad esempio: personale regionale, nazionale o di altri Paesi)
- Auditor in formazione
- Esperti tecnici

I RGA fanno capo al Servizio Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione Centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia.
I RGA e gli AGA devono essere in possesso di idonea qualifica, in accordo con quanto specificato nella circolare prot. n. 2866/SPS-VETAL dd. 5 febbraio 2013 del Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia, ovvero devono essere iscritti negli elenchi ufficiali.
In particolare :

- per gli audit di SISTEMA, l' AGA deve essere iscritto nell'elenco dei tutor;
- per gli audit di SETTORE, l' AGA deve essere iscritto nell'elenco degli auditor ufficiali

Qualora il RGA incaricato, per motivi di forza maggiore, fosse impossibilitato a portare a termine l'incarico ricevuto dovrà comunicarlo per tempo al responsabile programma che provvederà ad una sostituzione.

4.2.2 Definizione e invio del piano di audit
Il RGA contatta telefonicamente o tramite mail l'ACL oggetto di audit per proporre le date per lo svolgimento dell'audit, per verificare la disponibilità ad assistere il GDA e concordare le sedi.

Durante il contatto iniziale, viene chiarito chi rappresenta l'interlocutore dell'ACL auditata per il GDA.

Al primo contatto segue invio tramite PEC del piano di audit entro 30 giorni prima della data dell'audit (Allegato A).

Il piano di audit deve riportare:

- la composizione del GDA
- le date, gli orari e le localizzazioni fisiche dell'audit
- l'estensione, gli obiettivi e i criteri dell'audit
- le aree/processi sottoposti ad audit

Per agevolare l'esecuzione dell'audit possono essere richiesti documenti da visionare in anticipo o durante l'audit e informazioni, anche attraverso la compilazione di un questionario.

4.2.3 Preparazione dell'audit
L'ACL anticipa, almeno 15 giorni prima della data dell'audit, in formato elettronico e in unico invio, i documenti richiesti dal GDA. I documenti sono presi in considerazione dal Gruppo d'Audit esclusivamente per gli aspetti che attengono alla sanità pubblica veterinaria.

La lista di riscontro utilizzata durante l'audit viene predisposta in base alla normativa cogente, integrata, eventualmente, con altre norme che rientrano nei campi di esame.

5 Esecuzione dell'audit

5.1 Riunione di apertura
All'inizio dell'audit è tenuta una riunione d'apertura con l'ACL oggetto dell'audit., diretta dal RGA.

Lo scopo di tale riunione è:

- confermare il piano di audit o verificare la necessità di apporre delle modifiche al piano già consegnato (tempi e durata dell'attività)

- fornire una breve sintesi di come verranno eseguite le attività di audit
- informare dell'obbligo alla riservatezza a cui il GDA è tenuto

Il RGA raccoglie in un documento i nomi e la qualifica dei partecipanti.

5.2 Raccolta delle evidenze dell'audit
Costituiscono evidenze dell'audit sole le informazioni verificabili.
Le informazioni vengono raccolte attraverso:

- interviste con il personale
- osservazioni di attività
- esame dei documenti

Le informazioni sono registrate nella lista di riscontro.

5.3 Elaborazione delle risultanze e delle conclusioni dell'audit
Il GDA riesamina le evidenza raccolte, le confronta rispetto ai criteri dell'audit e le valuta per definire le risultanze dell'audit.

Le risultanze dell'audit indicano le conformità, le carenze di conformità o segnalano opportunità di miglioramento.

Le carenze di conformità sono classificate in:

- "lievi" in caso di situazioni di parziale rispondenza ai criteri dell'audit, che richiedono semplici adeguamenti procedurali od organizzativi

- "significative" in caso di completa non rispondenza ai criteri dell'audit, che comportano un rischio potenziale sulla capacità dell'ACL di conseguire gli obiettivi fissati dalla normativa sull'adeguatezza del sistema dei controlli ufficiali.

Il GDA riesamina le risultanze e formula le conclusioni.

5.4 Riunione di chiusura
Alla fine dell'audit è tenuta una riunione di chiusura con l'ACL oggetto dell'audit, diretta dal RGA.

Durante tale riunione:

- sono presentate le risultanze e le conclusioni dell'audit, affinché queste siano conosciute e comprese dall' oggetto di audit.
- si risolvono eventuali divergenze di opinione relative alle risultanze e le conclusioni dell'audit e vengono registrati i punti di disaccordo rimasti irrisolti.

Il RGA firma un documento in cui siano elencate almeno le evidenze raccolte, che deve essere controfirmato dal responsabile dell'ACL auditata come segno di comprensione e condivisione. Copia di tale documento viene lasciata all'ACL.

6 Azioni successive all'audit

6.1 Invio del rapporto di audit preliminare
Sulla base delle risultanze e delle conclusioni emerse durante l'attività di audit, viene redatto il rapporto di audit preliminare (Allegato B) che contiene almeno i seguenti elementi:

- le date dell'audit
- l'estensione, gli obiettivi e i criteri dell'audit

- le aree/processi sottoposti ad audit
- Personale delle organizzazioni coinvolte nell'audit
- Evidenze dell'audit
- Risultanze dell'audit (conformità, carenze di conformità lievi e significative, opportunità di miglioramento)
- Conclusioni dell'audit (raccomandazioni e giudizio complessivo)

Il rapporto di audit preliminare è firmato dal RGA e viene inviato via PEC all'ACL auditata, la quale entro 10 giorni risponde segnalando eventuali osservazioni e proponendo il piano d'azione, contenete le azioni correttive e i tempi di adeguamento per le raccomandazioni assegnate.

6.2 Invio del rapporto di audit definitivo
Il GDA valuta le osservazioni e il piano d'azione ricevuti dall'ACL e analizza la congruità di quanto proposto con i criteri dell'audit.

Se ritenuti adeguati, il rapporto di audit viene integrato con le osservazioni e il piano d'azione dell'ACL auditata, sul quale possono essere espresse delle considerazioni in merito alle azioni correttive e ai tempi di adeguamento. Qualora il piano di rientro non venga considerato adeguato, in *toto* o in parte, da GDA, tali considerazioni vengo formalmente espresse e riportate nel rapporto d'audit definitivo.

Il rapporto di audit definitivo (allegato B1) è firmato dal RGA e viene inviato via PEC all'ACL auditata.

7 Riesame

Entro i termini prospettati dal piano d'azione, l'ACL audita provvede all'invio all'ACR della relazione contenente le evidenze della risoluzione delle carenze di conformità e delle osservazioni riscontrate in sede d'audit.

Prima della scadenza dei tempi di adeguamento, è facoltà dell'ACL inviare per iscritto all'ACR richiesta motivata di proroga dei termini.

8 Archiviazione dei documenti relativi all'attività di audit

Il responsabile del programma di audit, dopo aver valutato i contenuti del rapporto di audit, la completezza e congruità e aver verificato il rispetto della programmazione, archivia il rapporto presso gli archivi del Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria, assieme agli altri documenti relativi all'attività di audit (programma, piano, fogli presenze, elenco delle evidenze).

Allegato A _ piano d'audit

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523
salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione
dell'Azienda per l' Assistenza Sanitaria
n. ________________

e per conoscenza

Ai Referenti delle aree funzionali A, B, C
del Servizio Veterinario
dell'Azienda per l' Assistenza Sanitaria
n. ________________

Oggetto: piano di audit.

Con la presente si comunica che il giorno __________, alle ore _______, questo Servizio ha programmato un audit, come da anticipata comunicazione _________, presso la Vostra sede di _________________________.

Obiettivi dell'Audit:

- verifica della conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relativamente all'organizzazione dei controlli ufficiali
- saranno oggetto di valutazione le attività eseguite ai sensi del Reg CE/882/2004, applicazione degli istituti gestionali del SSN, individuati dalla normativa di settore ed in particolare del D Lgs 502/92 e successive modificazioni, limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore veterinario e della sicurezza alimentare
- ______________________________________

Criteri dell'audit:

- Regolamento (CE) 882/2004
- D. Lgs 502/92
- Accordo Stato-Regioni rep. Atti n. 46/CSR dd.7 febbraio 2013 – "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"
- ____________________________

Gruppo di audit:

- Responsabile del Gruppo di Audit: __________________
- Assistente del Gruppo di Audit: ____________________

- ______________________________

Attività	Ore	Dettaglio
Riunione di apertura	________	Presentazione del team di audit, presentazione del Servizio Veterinario
Audit in campo e valutazione documentale del Servizio Veterinario	________	______________________
	________	______________________
	________	______________________
Riunione del gruppo di Audit	________	Riesame delle evidenze raccolte; confronto con i criteri dell'Audit; formalizzazione delle eventuali non conformità.
Riunione di chiusura	________	Presentazione delle risultanze e delle conclusioni dell'Audit. Condivisione delle non conformità.

Per favorire le operazioni di Audit, si chiede di:

1. disporre di una postazione logistica adeguata dalla quale sia possibile avere rapidamente accesso alla documentazione eventualmente necessaria, anche in formato elettronico
2. garantire la presenza della S.V e dei Responsabili SOC o comunque chi abbia responsabilità sulle tre aree funzionali

Si allega alla presente la check-list che verrà utilizzata in sede di audit.

La SV è pregate di voler anticipare, almeno 15 giorni lavorativi prima della data di audit, in formato elettronico e in unico invio, i documenti organizzativi necessari a soddisfare i requisiti indicati. Tali documenti verranno presi in considerazione esclusivamente per gli aspetti che attengono alla sanità pubblica veterinaria e alla sicurezza alimentare

Si dà atto che la tempistica del sopra riportato piano potrebbe subire dei cambiamenti *in itinere* in funzione dello svolgimento dell'Audit stesso.

Si comunica infine che l'audit sarà oggetto di una relazione che verrà inviata in bozza alla S.V. per commenti o integrazioni entro 10 giorni lavorativi dal termine della missione.

La SV avrà quindi 10 giorni lavorativi per far recapitare alla scrivente Direzione tutte le osservazioni, commenti ed integrazioni che riterranno opportuni e che serviranno alla definizione del rapporto finale.

La versione definitiva verrà successivamente inviata anche al Direttore Generale

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL GRUPPO DI AUDIT

Allegato B _ rapporto d'audit preliminare

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523
salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

RAPPORTO DI AUDIT PRELIMINARE

Data dell'audit: **dalle ore:** **alle ore:**

Struttura verificata: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO, aree A,B,C
AAS n ______________________

Direttore del Dipartimento	
Responsabile Struttura complessa	

Obiettivi dell'audit:

- verifica della conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relativamente all'organizzazione dei controlli ufficiali
- sono stati oggetto di valutazione le attività eseguite ai sensi del Reg CE/882/2004, applicazione degli istituti gestionali del SSN, individuati dalla normativa di settore ed in particolare del D Lgs 502/92 e successive modificazioni, limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore veterinario e della sicurezza alimentare
-

Criteri dell'audit:

- Regolamento (CE) 882/2004
- D. Lgs 502/92
- Accordo Stato-Regioni rep. Atti n. 46/CSR dd.7 febbraio 2013 – "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"
-

Gruppo di Audit:

Responsabile del Gruppo di Audit	•
Assistente del Gruppo di Audit	•
Osservatore	•
....	•

Altre persone contattate durante l'audit:

Nome Cognome	Funzione
•	
•	
•	
•	

Vi sono ancora azioni correttive aperte a fronte di precedenti NC da audit?	
Se sì, specificare perché:	

EVIDENZE RACCOLTE in sede di Audit

n.	
1	
2	
3	
n	

RISULTANZE DELL'AUDIT (Carenze di Conformità e Opportunità di miglioramento) E RACCOMANDAZIONI

N°	Descrizione della risultanza	Classificazione	Gravità	Raccomandazione
1				
2				
3				
n				

Classificazione: CC = Carenza di Conformità; OM = Opportunità di Miglioramento
Gravità: L = Lieve; S= Significativa;

N°	Valutazione del ____________________ per le aree di competenza oggetto d'audit	AREA		GIUDIZIO		
		Valutato	Non valutato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Inadeguato
1						
2						
3						

Sarà cura del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione provvedere all'inoltro al Servizio sanità pubblica veterinaria della Direzione salute del piano d'azione di rientro, entro 10 giorni lavorativi a far data dalla presente, con le proposte per la risoluzione delle carenze di conformità riscontrate e della tempistica ritenuta necessaria per attuarle.

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit: ____________________

Eventuali riserve da parte del Servizio Veterinario ☐ Sì (allegare) ☐ No

Data e firma del Direttore del Dipartimento ____________________

direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523
salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

____
____
____
____
____

Giudizio complessivo (rispetto agli obiettivi dell'audit fissati dal committente):

____
____
____
____
____

Dipartimento di Prevenzione per le aree di competenza oggetto d'audit : ______________________

Classificazione Giudizio:
***A**: presenza di più di più nc gravi; **B**: presenza di una nc grave; **C**: presenza di nc lievi o parziali; **D**: fino a 2 nc lievi*

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit:

____

Allegato B1 _ rapporto d'audit definitivo

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523
salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

RAPPORTO DI AUDIT DEFINITIVO

Data dell'audit: **dalle ore:** **alle ore:**

Struttura verificata: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO, aree A,B,C
AAS n. ____________________

Direttore del Dipartimento	
Responsabile Struttura complessa	

Obiettivi dell'audit:
- verifica della conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relativamente all'organizzazione dei controlli ufficiali
- sono stati oggetto di valutazione le attività eseguite ai sensi del Reg CE/882/2004, applicazione degli istituti gestionali del SSN, individuati dalla normativa di settore ed in particolare del D Lgs 502/92 e successive modificazioni, limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore veterinario e della sicurezza alimentare
-

Criteri dell'audit:
- Regolamento (CE) 882/2004
- D. Lgs 502/92
- Accordo Stato-Regioni rep. Atti n. 46/CSR dd.7 febbraio 2013 – "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"
-

Gruppo di Audit:

Responsabile del Gruppo di Audit	•
Assistente del Gruppo di Audit	•
Assistente del Gruppo di Audit	•
Osservatore	•

Altre persone contattate durante l'audit:

Nome Cognome	Funzione
•	
•	
•	
•	

Vi sono ancora azioni correttive aperte a fronte di precedenti NC da audit?	
Se sì, specificare perché:	

EVIDENZE RACCOLTE in sede di Audit

n.	
1	
2	
3	
n	

RISULTANZE DELL'AUDIT (Carenze di Conformità e Opportunità di miglioramento) E RACCOMANDAZIONI

N°	Descrizione della risultanza	Classificazione	Gravità	Raccomandazione
1				
2				
3				
n				

Classificazione: CC = Carenza di Conformità; OM = Opportunità di Miglioramento
Gravità: L = Lieve; S= Significativa;

PIANO D'AZIONE

N°	Raccomandazione	Azione correttiva	Termine di adeguamento
1			
2			
3			
n			

N°	Valutazione del ____________ per le aree di competenza oggetto d'audit	AREA		GIUDIZIO		
		Valutato	Non valutato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Inadeguato
1	____________					
	____________					
	____________					
2	____________					
	____________					
3	____________					
	____________					

EVENTUALE COMMENTO DEL GRUPPO D'AUDIT AL PIANO D'AZIONE:
____
____

Sarà cura del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione provvedere all'inoltro al Servizio sanità pubblica veterinaria della Direzione salute del piano d'azione di rientro, entro 10 giorni lavorativi a far data dalla presente, con le proposte per la risoluzione delle carenze di conformità riscontrate e della tempistica ritenuta necessaria per attuarle.

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit: ____________________

Eventuali riserve da parte del Servizio Veterinario ☐ Sì (allegare) ☐ No

Data e firma del Direttore del Dipartimento ____________________

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

direzione centrale salute, integrazione
socio sanitaria, politiche sociali e famiglia

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523
salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

____

Giudizio complessivo (rispetto agli obiettivi dell'audit fissati dal committente):

____

Dipartimento di Prevenzione per le aree di competenza oggetto d'audit : ____________________

Classificazione Giudizio:
***A**: presenza di più di più nc gravi; **B**: presenza di una nc grave; **C**: presenza di nc lievi o parziali; **D**: fino a 2 nc lievi*

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit:

____

Linee guida per la conduzione degli audit su Operatori del settore alimentare e del settore mangimi (OSA/OSM).

1 Scopo della procedura

La presente procedura definisce le responsabilità e le modalità per la programmazione, pianificazione, esecuzione e riesame delle attività di audit sulle imprese del settore degli alimenti e dei mangimi da parte del personale dell'Autorità Competente, al fine di verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale, nonché l'efficacia dei sistemi di autocontrollo aziendale per la gestione degli aspetti legati alla sicurezza alimentare.

2 Definizioni

- Assistente al Gruppo di Audit (AGA): componente del Gruppo di Audit a cui il Responsabile del Gruppo di Audit ha affidato una specifica parte dell'attività di audit da svolgere.
- Audit: esame sistematico ed indipendente per accertare se determinate attività ed i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e se siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.
- Auditor: persona che ha la competenza per effettuare un audit.
- Autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo;
- Servizio Veterinario : autorità competente nelle materie, previste dall'articolo 12 (SIAN) e 13 (SV) del Decreto 461/DC del 15.05.2014, svolte a livello territoriale dalle Autorità competenti locali (ACL) per territorio.
- Azione correttiva: azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate.
- Campo dell'audit: estensione e limiti di un audit.
  Nota: il campo dell'audit generalmente comprende una descrizione delle localizzazioni fisiche, delle unità organizzative, delle attività e dei processi, come pure il periodo di tempo richiesto.
- Committente dell'audit: organizzazione o persona che richiede un audit.
- Committente locale: il Responsabile del Servizio Veterinario dell'ACL
- Committente regionale: l'Ufficio Regionale di Audit della Regione Friuli-Venezia Giulia.
- Competenza: dimostrate caratteristiche personali e dimostrata capacità di saper utilizzare conoscenze ed abilità.
- Conclusioni dell'audit: esito di un audit fornito dal gruppo di audit dopo aver preso in esame gli obiettivi dell'audit e tutte le risultanze dell'audit.
- Criteri dell'audit: insieme delle politiche, procedure o requisiti utilizzati come riferimento a cui si confrontano le evidenze dell'audit, ossia la norma in base alla quale sono valutate le attività dell'organizzazione oggetto dell'audit.
- Esperto tecnico: persona che fornisce conoscenze o competenze specifiche al GDA.
- Evidenze dell'audit: registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri dell'audit.
  Note: le evidenze dell'audit possono essere qualitative o quantitative.
- Gruppo di Audit (GDA): insieme dei componenti che effettua l'audit.
- Lista di riscontro ("*check-list*"): documento che elenca i requisiti da utilizzare come criteri di audit.
- Non conformità: mancato soddisfacimento di un requisito specificato.
- Organizzazione oggetto dell'audit: organizzazione sottoposta all'audit.
- Osservatore (OSS): componente del GDA che non ha parte attiva nell'audit.
- OSA: operatore del settore alimentare
- OSM: operatore del settore mangimi
- Piano dell'audit: descrizione delle attività e delle disposizioni per la conduzione di un audit.
- Piano di miglioramento: descrizione delle azioni che l'organizzazione si fa carico di intraprendere a seguito delle non conformità e/o raccomandazioni emerse durante l'audit.

- Processo di qualifica: processo per dimostrare la capacità di un auditor in addestramento di ottemperare ai requisiti specificati. Il termine "qualificato" è utilizzato per indicare lo stato corrispondente.
- Programma di audit: insieme di uno o più audit pianificati per un arco di tempo definito e orientati verso uno scopo specifico.
  Nota: un programma di audit comprende tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit.
- Raccomandazione: indicazione rilasciata dal Responsabile del Gruppo di Audit per il miglioramento del sistema di autocontrollo.
- Responsabile del Gruppo di Audit (RGA): componente del GDA incaricato dal committente locale che svolge il ruolo di leader del GDA.
- Risultanze dell'audit: risultati della valutazione delle evidenze dell'audit raccolte rispetto ai criteri dell'audit.
  Nota: le risultanze dell'audit possono indicare conformità o non conformità rispetto ai criteri dell'audit o segnalare opportunità di miglioramento.

3 Riferimenti normativi

- Regolamento CE n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.
- Regolamento CE n. 852/04 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n. 853/04 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 183/2005 del 12 gennaio 2005che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
- Regolamento CE n. 854/04 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE n. 882/04 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Decisione della Commissione n. 2006/677/CE del 29 settembre 2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

4 Modalità operative

4.1 Definizione del programma di Audit

Il Committente dell' audit programma annualmente gli audit per le imprese alimentari, mangimistiche e che trattano SOA, specificando:

- obiettivi ed estensione;
- criteri;
- responsabilità (scelta del Responsabile del Gruppo di Audit);

È, comunque, facoltà dei committente modificare la frequenza degli audit a seguito:

- dei risultati dell'attività di controllo;
- delle criticità che dovessero verificarsi nel corso dell'anno;
- della disponibilità di risorse umane.

E' inoltre facoltà del committente sostituire o integrare l'audit con altre modalità di controllo ufficiale (ispezione) in relazione alla tipologia della struttura organizzativa dell'azienda da auditare, alla sua complessità o al presentarsi di situazioni particolari

4.2 Preparazione dell'Audit

4.2.1 Individuazione del Responsabile del Gruppo di Audit

In accordo con il programma di audit definito, il committente assegna ai Responsabili del Gruppo di Audit l'incarico di effettuare gli audit previsti nel programma.
I Responsabili del Gruppo di Audit devono essere in possesso di idonea qualifica, in accordo con quanto specificato nella circolare prot. n. 2866 SPS-VETAL dd. 5 febbraio 2013 del Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia.
Nell'attribuzione dell'incarico si tiene conto del principio di indipendenza per cui chi è deputato alla vigilanza presso uno stabilimento alimentare non può rivestire il ruolo di RGA o di AGA presso quello stesso stabilimento.
Qualora RGA incaricato, per motivi di forza maggiore, fosse impossibilitato a portare a termine l'incarico ricevuto dovrà comunicarlo per tempo al committente che provvederà ad una riprogrammazione.

4.2.2 Contatto con l'impresa

RGA contatta l'impresa (telefonicamente o tramite mail) al fine di notificare l'esigenza di condurre un audit presso l'impresa stessa, verificare la disponibilità reciproca, concordare la data dell'audit e formalizzarla con l'invio della lettera d'audit, tramite e-mail.
Durante il contatto iniziale, verrà chiarito anche chi rappresenterà l'interfaccia aziendale per il gruppo di audit.

4.2.3 Costituzione del gruppo di audit

Sulla base del mandato ricevuto, della disponibilità di tempo, delle competenze di RGA e/o di altri auditor, RGA può coinvolgere altro personale in qualità di:

- Osservatore (ad esempio: AGA in addestramento, personale regionale, nazionale o di altri Paesi)
- AGA in qualifica
- AGA qualificato
- Esperto tecnico

Non è prevista la presenza del Veterinario Ufficiale neppure in veste di osservatore, per garantire al gruppo d'audit la massima serenità ed indipendenza

4.2.4 Definizione ed invio del piano di audit

RGA, sulla base dell'incarico di audit ricevuto, procede a definire il piano di audit (Modulo n°1) che contiene, i seguenti elementi:

- Estensione, obiettivi e criteri dell'audit
- Data e orario dell'audit
- Composizione del gruppo di audit
- Aree/processi sottoposti ad audit
- Note tecniche per l'esecuzione dell'audit

Il piano di audit è inviato all'impresa oggetto di audit, al committente locale e al veterinario ufficiale dello stabilimento almeno 7 giorni prima dell'audit, utilizzando lettera oppure e-mail.

4.2.5 Preparazione della lista di riscontro in audit di settore

La lista di riscontro utilizzata in sede d'audit viene definita utilizzando come base analoga lista di controllo ufficiale presente sul sistema informatico operativo regionale integrata con altri eventuali campi di esame

5 Attività di audit in campo

L'audit in campo è costituito dalle seguenti fasi:

5.1 Riunione di apertura

RGA, dopo aver riportato nel rapporto di audit i nomi e le qualifica dei partecipanti, ribadisce la finalità dell'attività, ripete il campo di applicazione dell'audit, presenta i componenti del gruppo, verifica la necessità di apporre delle modifiche al piano già consegnato (tempi e durata dell'attività, compreso l'orario della riunione di chiusura), ribadisce l'obbligo alla riservatezza a cui il GDA è tenuto.

5.2 Raccolta delle evidenze dell'audit

Le evidenze dell'audit hanno origine da osservazioni, esame dei documenti, interviste con il personale ai diversi livelli. Le evidenze sono trascritte nella specifica lista di riscontro (*check-list*) durante l'attività di audit (modulo n° 2)
Il Gruppo di Audit sotto la guida di RGA riesamina le evidenza raccolte da tutti gli auditor, le confronta rispetto ai criteri dell'audit per definire le risultanze dell'audit e formalizzare eventuali non conformità e raccomandazioni (modulo n° 2).

5.3 Presentazione delle risultanze dell'audit

In sede di riunione di chiusura con i rappresentanti aziendali, RGA presenta le risultanze (non conformità e raccomandazioni) che devono essere controfirmate dall'azienda come segno di comprensione e condivisione.
Le risultanze dell'audit (non conformità e raccomandazioni) sono lasciate in copia all'azienda assieme alla prima parte del rapporto di audit (escluse le conclusioni riservate al committente e al veterinario ufficiale) (modulo n°2) contestualmente alla riunione di chiusura e comunque non oltre 7 giorni dalla stessa.
Laddove non fosse possibile redigere subito il modulo 2, l'RGA rilascia all'OSA almeno copia delle evidenze.

6 Azioni successive all'audit

6.1 Definizione delle azioni correttive
Al termine della riunione di chiusura dell'audit o entro 7 giorni, a fronte delle non conformità rilevate, l'impresa concorda con il Gruppo di Audit quali azioni mettere in atto per risolvere tali non conformità e rimuoverne le cause.

Tali attività sono formalizzate nel modulo n°2 e sottoscritte da RGA e dal rappresentante dell'impresa.
La sorveglianza sul trattamento delle NC evidenziate e sulle azioni correttive è affidata al veterinario ufficiale ed, indirettamente, al committente. Il veterinario ufficiale potrà concedere una proroga dei tempi di adeguamento prescritti a seguito di una motivata richiesta presentata, per iscritto dall'OSA, prima della scadenza degli stessi.

Il veterinario ufficiale è incaricato di redigere un verbale di ispezione sanitaria attestante l'avvenuta risoluzione delle non conformità e/o l'applicazione delle azioni preventive.
Il verbale deve riportare il puntuale riscontro della risoluzione delle nc correlato dalle evidenze comprovanti ciò (elencazione puntuale delle nc e loro risoluzione, foto.... etc)

6.2 Redazione del rapporto di audit

Sulla base delle conclusioni e delle risultanze emerse durante l'attività di audit, RGA redige il rapporto di audit (modulo n°2) che contiene almeno i seguenti elementi:

- Estensione e obiettivi e criteri dell'audit
- Data e orario dell'audit

- Aree/processi sottoposti ad audit (ad esempio: "intero sistema di autocontrollo", "Pulizia e sanificazione", "controllo infestanti", "piano HACCP"...)
- Personale aziendale coinvolto nell'attività di audit
- Evidenze dell'audit
- Risultanze dell'audit (non conformità e raccomandazioni)
- Conclusioni dell'audit

6.3 Invio del rapporto di audit

Il rapporto di audit è inviato da RGA al veterinario ufficiale ed al committente, unitamente alle non conformità rilevate.
E' compito dell'RGA il caricamento dell'audit eseguito sul sistema informatico regionale entro 7 giorni dall'esecuzione dell'audit

6.4 Archiviazione del rapporto di audit

Il committente, dopo aver valutato i contenuti del rapporto di audit, la completezza e congruità ed aver verificato il rispetto della programmazione, archivia il rapporto ricevuto presso gli archivi del Servizio Veterinario.

7 Riesame del programma di audit

7.1 Riesame della programmazione

Il committente, sulla base delle conclusioni emerse dall'attività di audit, può decidere di programmare audit supplementari.
Inoltre, il committente può tener conto delle conclusioni degli audit per modulare la frequenza di audit per l'anno successivo.

8 Competenza e valutazione degli auditor

Il committente seleziona gli RGA a cui affidare gli audit dall'elenco regionale degli stessi.
Le caratteristiche per l'ottenimento della qualifica sono normate dalla circolare prot. n. 2866 SPS-VETAL dd. 5 febbraio 2013 del Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia.

9 Documenti per l'audit

1. piano d'audit
2. rapporto d'audit

Moduli allegati

Modulo n°1
Modulo n°2

Modulo 1

LOGO AAS

Data____________________

Spettabile Ditta___________

e p.c. al Responsabile del
Servizio Veterinari AAS n.____
dott.

Oggetto: piano di audit.

Con la presente si comunica che il giorno __/__/____, alle ore_ _._, questo Servizio ha programmato un audit presso la vostra sede operativa di in via (______), riconosciuta/registrata con il n° _________ per le sezioni _____ del Reg __________(rif. Regg.)

Obiettivi dell'Audit:

- verifica della conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relativamente agli stabilimenti riconosciuti/registrati CE di:___________________________________
- saranno oggetto di valutazione le attività riconosciute/registrate per le sezioni _____ del Reg __________(rif. Regg.)

Criteri dell'audit:

Regolamenti (CE) 852 e 853/2004
Regolamento (CE) 178/2002
Regolamento (CE) 2073/2005
Regolamento (CE) 183/2005
Regolamento (CE) 1069/2009
____

Gruppo di audit:

- Responsabile del Gruppo di Audit: _________ (A)
- Assistente del Gruppo di Audit: ___________ (B)
- Osservatore:_______________________

Attività	Ore	Dettaglio	Auditor	
			A	B
Riunione di apertura				
Audit in campo e valutazione documentale				

Attività	Ore	Dettaglio	Auditor	
della ditta				
Riunione del gruppo di Audit				
Riunione di chiusura				

ESEMPIO

Attività	*Ore*	*Dettaglio*	*Auditor*	
			A	***B***
Riunione di apertura	08.00-08.30	*Presentazione del team di audit, presentazione dell'azienda*	X	X
Audit in campo e valutazione documentale della ditta	08.30-09.00	*Riesame del sistema di autocontrollo, gestione delle non conformità*	X	X
	09.00-10.00	*Studio HACCP*	X	
	10.00-11.00	*Pulizia e sanificazione*	X	
	11.00-12.00	*Taratura sonde termometriche*	X	
	09.00-10.30	*Tracciabilità e rintracciabilità*		X
	10.30-11.30	*Manutenzione*		X
	11.30-12.00	*Formazione del personale*		X
Riunione del gruppo di Audit	12.00-12.45	*Riesame delle evidenze raccolte; confronto con i criteri dell'Audit; formalizzazione delle eventuali non conformità.*	X	X
Riunione di chiusura	12.45-13.00	*Presentazione delle risultanze e delle conclusioni dell'Audit. Condivisione delle non conformità.*	X	X

Per favorire le operazioni di Audit, si chiede di:

1. fornire idoneo abbigliamento usa e getta ed eventuali DPI identificati dall'OSA
2. garantire la presenza del responsabile dell'impresa e/o di un suo delegato e del responsabile dell'autocontrollo;
3. rendere disponibile il documento di autocontrollo comprensivo delle procedure, del piano HACCP, dell'eventuale piano di campionamento con gli esiti analitici storici, **presso gli uffici dello scrivente servizio con una settimana di anticipo**;

Si dà atto che la tempistica del sopra riportato piano potrebbe subire dei cambiamenti *in itinere* in funzione dello svolgimento dell'Audit stesso.

La visita dovrà svolgersi **necessariamente in orario di attività dell'impianto**.

I dati raccolti durante l'attività di audit sono soggetti all'obbligo di riservatezza.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL GRUPPO DI AUDIT

LOGO AAS

Modulo 2

RAPPORTO DI AUDIT

Data dell'audit: **dalle ore:** **alle ore:**

Struttura verificata:

Legale rappresentante	
Responsabile Autocontrollo	

Attività svolta dall'Azienda:

Obiettivi dell'audit:
- verifica della conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relativamente agli stabilimenti riconosciuti/registrati CE

Gruppo di Audit:

Responsabile GdA	
Membro GdA	
Osservatore	

Altre persone contattate durante l'audit:

Nome Cognome	Funzione	Nome Cognome	Funzione
•		•	
•		•	

Vi sono ancora azioni correttive aperte a fronte di precedenti NC da audit?	
Se sì, specificare perché:	

EVIDENZE RACCOLTE in sede di Audit

n.	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
....	

RISULTANZE DELL'AUDIT (Non conformità e Raccomandazioni)

N°	Strutture	GHP/SOP	HACCP	Descrizione	Classificazione	Gravità	Azioni correttive	Termine di adeguamento
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								

#	Valutazione del sistema di autocontrollo: pre-requisiti (GHP/SOP) + HACCP	AREA		GIUDIZIO		
		Valutato	Non valutato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Inadeguato
1	GHP Pulizia e disinfezione					
2	GHP Controllo animali infestanti					
3	GHP Potabilità dell'acqua					
4	GHP – Requisiti strutturali e manutenzione					
5	GHP – Gestione apparecchiature per misurazione					
6	GHP – Controllo delle temperature					
7	GHP – Formazione del personale e comportamento					
8	GHP – Gestione fornitori e forniture					
9	GHP – Identificazione, rintracciabilità, ritiro e richiamo					
10	GHP – Gestione rifiuti e emissioni					
11	GHP – Definizione della conservabilità					
12	HACCP – Attività preliminari					
13	HACCP – Attività principali					

Classificazione: NC = Non Conformità; R = Raccomandazione
Gravità: L = Lieve; P = Parziale; G = Grave

Sarà cura del Veterinario Ufficiale, competente per materia e territorio, la verifica della risoluzione delle non conformità sopra evidenziate nei tempi definiti.

Esito controllo ufficiale:

☐ favorevole;
☐ non favorevole sub iudice prescrizioni, per adeguamento alle carenze accertate.
☐ non favorevole;

D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, Art.6 sanzioni

Ai sensi dell'art. 6, comma 7, del D.Lgs. n. 193/2007, sono stati fissati termini prescrittivi di adeguamento entro i quali le inadeguatezze rilevate, anche di solo carattere formale, devono essere eliminate.
La mancata eliminazione delle carenze, entro i termini stabiliti, sarà punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000, fatte salve ulteriori misure restrittive, di cui all'art. 54 del Regolamento CE 882/2004, per non conformità alla legislazione in materia di sicurezza alimentare.
Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione ***esclusiva*** *con i campi di esame sottoposti a verifica ispettiva con riferimento ai rispettivi criteri normativi.*

Avverso il citato provvedimento può essere esperito ricorso giurisdizionale innanzi al T.A.R. (entro 60 gg dalla notifica).

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit:

Eventuali riserve da parte dell'OSA: ☐ Sì
(allegare)

☐ No

Data e firma del Rappresentate Legale della Ditta:

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

Punti di forza del sistema di autocontrollo:

-

Punti di debolezza del sistema di autocontrollo:

-

Giudizio complessivo (rispetto agli obiettivi dell'audit fissati dal committente):

-

Firma del Responsabile del Gruppo di Audit: ______________________________

Procedura per la formazione in campo degli Auditor in regione FVG

1. Al fine di perfezionare il percorso formativo sul campo ciascun aspirante dovrà completare la propria formazione con 4 visite didattiche, ovvero partecipando ad almeno **4 audit**, numero minimo che può essere incrementato di ulteriori 4 audit, quando, secondo giudizio e discrezionalità dei tutors se ne ravvisi la necessità per consentire l'acquisizione di una maggiore esperienza, secondo la seguente modalità:

- 1° Audit : il candidato dovrà ricoprire il ruolo di osservatore;
- 2° Audit : il candidato parteciperà attivamente alla conduzione dell'audit in qualità di Assistente di gruppo d'audit (AGA);
- 3° Audit : il candidato parteciperà attivamente alla conduzione dell'audit in qualità di Assistente di gruppo d'audit (AGA);
- 4° Audit : il candidato effettuerà l'intervento in veste di Responsabile di Gruppo Audit (RGA)

2. Nel loro iter formativo, i candidati saranno accompagnati da un auditor ufficiale in veste di tutor.

3. I candidati si rivolgeranno agli auditors ufficiali di cui all'elenco ai sensi del Decreto, di cui questa procedura costituisce parte integrante, per chiedere la loro collaborazione per lo svolgimento degli audit.

4. Il tutor cui al punto 2 non avrà incarichi nell'ambito del gruppo d'audit, in quanto la sua funzione è quella di osservare e valutare l'operato degli auditors giudicandone capacità ed attitudini allo svolgimento dell'audit.

5. L'auditor in formazione, nel suo percorso, dovrà far parte di un gruppo d'audit composto almeno da un altro auditor. La numerosità del gruppo, l'eventuale presenza di esperti tecnici o di osservatori, sarà decisa dall' RGA in relazione alla complessità dell'azienda da auditare e dei criteri d'audit.

6. Il gruppo d'audit dovrà preveder la presenza di

- responsabile del Gruppo d'Audit (RGA) che dovrà essere un auditor ufficiale appartenete all'Autorità Competente Locale (ACL), competente per il territorio nel quale si svolge l'audit;
- tutor, che dovrà essere un auditor ufficiale;
- il candidato Auditor in formazione
- eventuale Componente del Gruppo d'audit che dovrà essere un auditor ufficiale appartenete ad un'altra ACL;
- eventuale esperto tecnico;
- eventuale Osservatore, ovvero un altro candidato auditor in formazione che non partecipa attivamente alla conduzione dell'audit.

NON è prevista la presenza del veterinario ufficiale dello stabilimento in cui si svolge l'audit, cui però sarà data comunicazione della data e dell'esito dello stesso.

7. Il candidato dovrà effettuare almeno 1 audit al di fuori del territorio di competenza della propria ACL.
Sarebbe tuttavia auspicabili che gli audit svolti al di fuori del territorio di competenza della propria ACL (audit extra-aziendali) fossero 2.

8. Ciascun componente si alternerà nella conduzione dell'audit in qualità di RGA, nell'ambito del territorio di competenza della propria ACL, presso uno stabilimento dove NON svolge attività di controllo ufficiale.

9. In particolare, al Responsabile Gruppo Audit spetteranno i seguenti compiti:

- individuare e contattare l'azienda al fine di concordare la data della visita;
- comunicare tale data a: 1) i colleghi AGA del proprio gruppo e 2) al tutor;
- compilazione del Piano di Audit e del Rapporto di Audit, secondo i moduli disponibili presso ciascuna ACL.

10. Spetta al candidato auditor, ai fini di una corretta formazione, la stesura del Rapporto d'Audit e la sua consegna all'OSA.
Il rilascio del rapporto d'audit deve essere contestuale all'audit stesso o non oltre i 7 giorni lavorativi a partire dalla data del sopralluogo.
Nel caso la consegna sia posticipata, devono essere rilasciate all' OSA almeno le evidenze delle non conformità eventualmente riscontrate.

11. I tutors che hanno seguito il candidato stenderanno alla fine del percorso un rapporto di idoneità o inidoneità alla funzione, secondo il modello C riportato più innanzi

12. La valutazione finale, correlata dalla documentazione degli audit svolti e da eventuali relazioni, dovrà essere presentata al Servizio Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione centrale Salute per la verifica finale.

13. Si rappresenta infine, che potrà accedere alla formazione in campo descritta con la presente procedura anche il candidato che ha seguito una formazione coerente con quanto disposto dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome rep. Atti n. 46 CSR dd. 7 febbraio 2013
La Direzione centrale Salute, integrazione socio-sanitaria, politiche sociali e famiglia provvederà a far valutare da Ente competente i titoli proposti e le eventuali ragioni della mancata equipollenza verranno motivate in forma scritta.

Allegato C

Scheda di valutazione del dott.

Aree di competenza	**Caratteristiche personali, conoscenze ed abilità**	**Criteri di valutazione**	**Metodi di valutazione**
Caratteristiche personali	Rispettoso dei principi etici, mentalità aperta, diplomatico, dotato di spirito di osservazione,percettivo, versatile, tenace, risoluto, sicuro di sé	Prestazioni soddisfacenti sul luogo di lavoro	Valutazioni positive da parte da parte di SOC/SOA
Situazioni organizzative	Capacità di operare efficacemente nell'ambito della cultura, della struttura organizzativa e delle pratiche di comunicazione dell'organizzazione	Essere dipendente a tempo indeterminato ed aver maturato almeno 5 anni di servizio	Riesame delle attività professionali svolte da parte di SOC/SOA Equipollenza per la tipologia di attività espletata
Leggi, regolamenti ed altri requisiti applicabili	Capacità di individuare e comprendere l'applicazione delle leggi e dei regolamenti pertinenti relativi ai processi e prodotti	Avere conseguito almeno il numero minimo di ECM previsti dalla normativa nell'ultimo anno	Riesame delle registrazioni della formazione e dell'addestramento Equipollenza per la tipologia di attività espletata
Conoscenze e competenze generali			
Principi, procedure e tecniche di audit	Capacità di condurre un audit secondo procedure interne, comunicando con colleghi auditor	Aver superato il corso di formazione regionale Aver effettuato un audit come osservatore Aver effettuato due audit come membro del gruppo di audit e almeno uno come responsabile del gruppo di audit	Riesame delle registrazioni di formazione e addestramento Valutazione da parte del tutor
Conoscenze e competenze specifiche			
Metodi e modalità relative al sistema di gestione	Capacità di valutare un sistema di gestione nelle diverse tipologie produttive	Conoscenza del sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Curriculum professionale con indicazione delle tipologie di OSA presso i quali si è prestato servizio Valutazione da parte del tutor Equipollenza per la tipologia di attività espletata
Processi e prodotti, inclusi i servizi	Capacità di identificare i prodotti, il oro processo di fabbricazione, le specifiche e l'utilizzazione finale	Esperienza specifica come veterinario nelle diverse tipologie di OSA	Curriculum professionale con indicazione delle tipologie di OSA presso i quali si è prestato servizio Equipollenza per la tipologia di attività espletata

Parametro considerato	Valutazione
Capacita di implementare le fasi preparatorie e conclusive dell'audit	
Rispetto del piano d'audit	
Equa distribuzione tra tempo dedicato all'analisi della documentazione e quello dedicato all'osservazione in campo	
Capacità di relazionarsi con l'organizzazione oggetto d'audit	
Gestione dei potenziali conflitti	
Capacità di formulare le non conformità, riferendole al criterio ed alle evidenze dell'audit	
Capacità di elaborare e motivare il giudizio finale da trasmettere al committente	
Capacità di coordinamento del Gruppo d'Audit (GA)	

Parametri di valutazione: 1) gravemente insufficiente, 2) insufficiente, 3) sufficiente, 4) discreto e 5) buono

Giudizio complessivo :

Tutors:

15_6_1_DDS_SAN PUB VET 50_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 29 gennaio 2015, n. 50/SEVE

Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti di carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare. Adozione dell'Intesa, sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 25 luglio 2012.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTI i Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, costituenti il "pacchetto igiene", che disciplinano le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e, in particolare:
- il Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento CE n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ed in particolare l'art. 4, comma 2 che fissa principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale con riferimento al rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti dai soprarichiamati Regolamenti
- il Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali ed in particolare l'art. 8 che prevede concernente le relative procedure e l'art. 54 sulle azioni in caso di non conformità alla normativa;

RICHIAMATO il D.Lgs n. 193/2007 attuativo della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore laddove individua quali Autorità Competenti per l'applicazione dei soprarichiamati Regolamenti il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie nell'ambito delle rispettive competenze nonché le sanzioni in caso di non conformità;

ATTESO che con la Raccomandazione della Commissione Europea -Food Veterinary Office- n. 2010 8502-7 viene richiesto allo Stato italiano di assicurare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti previsti dall'articolo 4, comma 2 del Regolamento (CE) n.854/2004. In particolare la raccomandazione prevede che, qualora dai controlli ufficiali di cui al richiamato Regolamento (CE) n.854/2004, sia verificata la non conformità dei requisiti strutturali e, in generale, di igiene, come previsto dai Regolamenti (CE) n.852/2004 e n.853/2004, siano identificate le azioni correttive previste dall'articolo 54 del Regolamento (CE) n.882/2004, affinché se ne ponga rimedio e vengano adottate le relative misure ivi previste;

RILEVATO che la Conferenza Stato-Regioni, alla luce della normativa richiamata, ha sancito apposita Intesa avente ad oggetto "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti di carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" al fine di definire procedure uniformi sul territorio nazionale migliorando, così, i controlli ufficiali negli stabilimenti di carne, latte e prodotti derivati (rep. atti n. 117/CSR in data 25 luglio 2012);

PRESO ATTO, che, a norma del Reg. CE/882/2004, le attività di controllo ufficiale debbano svolgersi secondo procedure documentate al fine di assicurare un approccio uniforme su tutto il territorio nazionale nonché un alto livello di prestazione per assicurare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti generali e specifici in materia di igiene;

PRESO ATTO, altresì, che l'Intesa in parola è stata trasmessa dalla Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia alle Aziende per i Servizi Sanitari con nota prot. 2683/SPS- VETAL dd. 04.02.2013;

ATTESO che, come prescritto dall'articolo 8, comma 1, del Regolamento (CE) n. 882/2004 è fondamentale, da parte degli organismi del controllo ufficiale, attuare una corretta modalità di verbalizzazione delle non conformità rilevate e delle verifiche sulla completezza e l'efficacia delle azioni correttive condotte dall'operatore del settore alimentare;

RITENUTO, pertanto, per contribuire ad assicurare l'efficacia e la trasparenza dei controlli ufficiali, di dover recepire con proprio provvedimento dirigenziale le su citate linee guida oggetto dell' Intesa in parola, al fine di fornire in ossequio alla normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare richiamata, indirizzi di riferimento su tutto il territorio per la rilevazione delle non conformità riscontrate negli stabilimenti di carne e latte e per le modalità di verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive

da adottare, nonché gli strumenti utili a individuare e gestire in maniera uniforme tutte le fattispecie di non conformità;
VISTO l'articolo 21 del Decreto del Presidente della Regione 27 Agosto 2004, n. 0277/Pres. e successive modificazioni;
VISTO il Decreto n. 461/DICE dd. 15.05.2014, che approva le norme concernenti l'organizzazione interna e il funzionamento della Direzione centrale Salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia;

DECRETA

1. Di adottare con il presente provvedimento l' Intesa, ai sensi dell'articolo 8 della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento recante "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti di carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare (Rep. Atti n. 117/CSR del 25 luglio 2012), allegato al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante e sostanziale.
2. Il presente decreto verrà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.
Trieste, 29 gennaio 2015

PALEI

15_6_1_DDS_SAN PUB VET_1_50_2_ALL1

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare".

Rep. Atti n. 117/CSR del 25 luglio 2012

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 luglio 2012:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, che prevede la possibilità per il Governo di promuovere, in sede di Conferenza Stato-Regioni o di Conferenza Unificata, la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTO il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che detta norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ed in particolare l'articolo 4, comma 2, che sancisce che l'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 e dal regolamento (CE) n. 853/2004;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale ed in particolare l'articolo 8 concernente le relative procedure di controllo e verifica, nonché l'articolo 54 sulle azioni in caso di non conformità alla normativa;

VISTO il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, di attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, con il quale, all'articolo 2, sono individuate, quali autorità competenti per

Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

l'applicazione di regolamenti (CE) in materia, il Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, e all'articolo 6 sono fissate le sanzioni in caso di non conformità ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004;

VISTA la lettera in data 16 maggio 2012, con la quale il Ministero della salute ha inviato, ai fini del perfezionamento di una apposita Intesa in sede di Conferenza Stato – Regioni, il documento indicato in oggetto;

VISTA la lettera in data 18 maggio 2012, con la quale il documento in parola è stato diramato alle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano;

CONSIDERATO che nel corso della riunione svoltasi il 28 giugno 2012 le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano hanno espresso l'assenso tecnico allo schema di intesa indicato in oggetto;

CONSIDERATO che il punto è stato iscritto all'ordine del giorno della Conferenza Stato-Regioni del 5 luglio 2012, che non ha avuto luogo;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e Province autonome sulla proposta in esame;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nei seguenti termini:

Considerati che:

- il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli ufficiali debbano svolgersi secondo procedure documentate al fine di assicurare un approccio uniforme su tutto il territorio nazionale nonché un alto livello di prestazione per assicurare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui ai regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004 e garantire che siano adottate misure correttive, come stabilito dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004;

- la Raccomandazione della Commissione Europea del *Food Veterinary Office* n. 2010 8502-6, ha richiesto allo Stato italiano di assicurare, attraverso i controlli ufficiali, il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti previsti dall'articolo 4, comma 2 del regolamento (CE) n. 854/2004;

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

- la citata Raccomandazione prevede che qualora, dai controlli ufficiali di cui al richiamato regolamento (CE) n. 854/2004, sia verificata la non conformità dei requisiti strutturali e, in generale, di igiene, come previsto dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, siano identificate le azioni correttive previste dall'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004, affinché se ne ponga rimedio e vengano adottate le relative misure ivi previste;

- risulta necessario, per quanto disposto dalla normativa europea e dai conseguenti obblighi derivanti ai fini della sua attuazione, definire procedure uniformi su tutto il territorio nazionale per migliorare i controlli ufficiali negli stabilimenti di carne, latte e prodotti derivati ed, in particolare, per rilevare le non conformità e per verificare la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare;

- una corretta modalità di verbalizzazione da parte degli organismi addetti al controllo ufficiale delle non conformità rilevate e delle verifiche sulla completezza e l'efficacia delle azioni correttive condotte dall'operatore del settore alimentare sono fondamentali per contribuire ad assicurare l'efficacia e la trasparenza dei controlli ufficiali effettuati da parte delle autorità competenti come prescritto dall' articolo 8, comma 1, regolamento (CE) n. 882/2004;

- destinatari delle linee guida di cui all'unito documento sono le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare ed in particolare, ai sensi dell'articolo 2 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, il Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano nonché le Aziende unità sanitarie locali;

SI CONVIENE

sul documento recante: "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare", Allegato sub A), parte integrante del presente atto, nei seguenti termini:

1. Le linee guida allegate costituiscono gli indirizzi di riferimento, a livello nazionale, per la rilevazione delle non conformità riscontrate negli stabilimenti di carne e latte, nonché per le modalità di verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare.

2. Le linee guida forniscono gli strumenti per individuare e gestire, in maniera uniforme sul territorio nazionale, tutte le fattispecie di non conformità ai regolamenti comunitari n. 852/2004, n. 853/2004, riscontrate nello svolgimento dei controlli ufficiali negli stabilimenti del settore carne e latte effettuati ai sensi dei regolamenti n. 854/2004 e n. 882/2004 ed in particolare:

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

- indicazioni sulla corretta verbalizzazione da parte delle competenti autorità delle non conformità rilevate;
- indicazioni sulle modalità di verifica, da parte del controllo ufficiale, delle azioni correttive, a seguito di riscontro di non conformità, adottate dall'operatore del settore alimentare al fine di valutarne la pertinenza, la completezza e l'efficacia;
- riferimenti al regime sanzionatorio di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 citato in premessa;
- un'ampia casistica di non conformità ai requisiti di cui ai regolamenti (CE) n. 852 e 853/2004, al fine di uniformarne l'interpretazione a livello nazionale.

IL SEGRETARIO
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

IL PRESIDENTE
Dott.Piero Gnudi

ROMA, 2004 - ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO S.p.A. - S.

ALLEGATO A

Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare

Introduzione

Il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli ufficiali debbano svolgersi secondo procedure documentate al fine di assicurare un approccio uniforme su tutto il territorio nazionale nonché un alto livello di prestazione per assicurare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui ai regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004 e garantire che siano adottate misure correttive, come stabilito dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004.
Una corretta modalità di verbalizzazione da parte degli organismi addetti al controllo ufficiale, delle non conformità (NC) rilevate e delle verifiche sulla completezza e l'efficacia delle azioni correttive (AC) condotte dall'operatore del settore alimentare (OSA), sono fondamentali per contribuire ad assicurare l'efficacia e la trasparenza dei controlli ufficiali e risponde ad un preciso dettato regolamentare ("i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate" art. 8, comma 1, regolamento (CE) n. 882/2004).
Inoltre le relazioni redatte a seguito dei controlli ufficiali costituiscono uno strumento imprescindibile anche al fine della programmazione dei controlli successivi (che devono essere programmati tenendo conto "dei dati precedenti relativi agli operatori" – art. 3, comma1 lett. *b*), regolamento (CE) n. 882/2004) e della stessa valutazione delle azioni da adottare nel caso in cui l'operatore non ponga rimedio alla situazione di NC ("Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e *dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità*" – art. 54, comma 1, regolamento (CE) n. 882/2004).

In allegato I vengono quindi precisate le modalità di verifica delle AC adottate dall'OSA al fine di valutarne la pertinenza, la completezza e l'efficacia nonché in allegato II viene fornito un manuale di casistica al fine di uniformare a livello nazionale l'interpretazione di alcuni requisiti di cui agli allegati ai regolamenti (CE) n. 852 e n. 853/2004

ALLEGATO I

Documentazione e comunicazione agli operatori del settore alimentare delle non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali

Il regolamento (CE) n. 882/2004 dispone, all'articolo 9, che l'autorità che esegue i controlli ufficiali deve documentare, accanto agli obiettivi e ai metodi applicati, i risultati. La documentazione deve essere messa a disposizione dell'operatore interessato. È importante sottolineare che le modalità di registrazione e di comunicazione all'OSA della NC rilevata, devono essere tali da permettere all'operatore di comprendere il tipo, la natura la localizzazione e l'estensione della NC in modo da potere adottare le pertinenti AC nei termini prescritti dalla autorità competente.

La scheda relativa alle NC deve essere compilata ogniqualvolta l'autorità competente rilevi una situazione di non (completa) conformità ai requisiti o agli obiettivi della norma. Il rilievo di una situazione anche solo parzialmente conforme implica la presenza di una situazione che ha impedito l'attribuzione di un giudizio di piena conformità e quindi richiede l'adozione di una azione correttiva da parte dell'OSA che dovrà essere successivamente valutata dall'autorità competente.
Ai soli fini della registrazione sulla scheda di NC, più NC riferibili a un'unica carenza, per esempio il rilievo di più locali, impianti o attrezzature in uno stato non adeguato di pulizia possono essere registrati su un'unica scheda di NC anche se le azioni correttive da condurre saranno diverse.
La scheda di NC, se compilata, deve essere consegnata all'OSA .

Verifica della congruità, completezza ed efficacia delle azioni correttive condotte dall'OSA

In linea di principio una azione correttiva consta di quattro componenti:
1. trattamento della NC ed eventuale identificazione, segregazione e trattamento degli alimenti contaminati o a rischio di contaminazione;
2. identificazione e rimozione della causa che ha portato alla manifestazione della NC;
3. verifica che il processo sia stato riportato sotto controllo (verifica dell'efficacia delle misure adottate al punto precedente);
4. attuazione delle misure atte a prevenire il ripetere della stessa NC o di NC diverse riferibili a cause della stessa natura.

1. Il trattamento della NC è di norma l'aspetto di più semplice applicazione. Si tratta, infatti, di porre rimedio a una situazione di non conformità agendo sui suoi effetti ultimi rilevabili oggettivamente nel corso dell'ispezione (pulizia di un locale, attrezzatura o utensile, riparazione di un impianto guasto, richiamo di un operatore a comportamenti conformi, ecc).
Sempre per quanto riguarda il trattamento delle NC, un aspetto spesso sottovalutato sono le attività da condurre sulle materie prime, i semilavorati o i prodotti finiti (potenzialmente) contaminati. Qualsiasi situazione in grado di portare o di esporre al rischio di contaminazione diretta (per esempio per contatto o per introduzione diretta del contaminante nell'alimento) o indiretta (per esempio per mezzo dell'ambiente, dell'aria o dell'acqua circostanti) degli alimenti deve portare:
- all'individuazione e, se del caso, separazione degli alimenti (potenzialmente) contaminati;
- alla valutazione dello stato di contaminazione degli alimenti (tipo, natura, estensione);
- al loro (eventuale) trattamento.

L'effettiva conduzione delle misure di cui sopra e i relativi esiti devono essere adeguatamente documentati dall'OSA al fine di permettere all'autorità di controllo di verificarne l'adeguatezza.

2. L' identificazione e rimozione della causa è probabilmente l'aspetto più complesso dell'AC. Spesso l'OSA è portato a confondere il trattamento della NC (per esempio l'esecuzione di

pulizie) con l'eliminazione della causa che ha portato alla sua manifestazione (la ricerca della/e causa/e alla base dell'inadeguato stato di pulizia). Di fatto, nella maggior parte delle situazioni lo stesso effetto rilevato (la NC) può essere dovuto a una molteplicità di cause, spesso concorrenti, per cui il processo di ricerca e di eliminazione delle cause può risultare complesso. Una stessa NC, per esempio una attrezzatura sporca, può essere infatti il risultato di una molteplicità di cause: inadeguata procedura di pulizia, inadeguata applicazione di una procedura di per sé corretta, inadeguato disegno costruttivo dell'attrezzatura, inadeguato stato di manutenzione dell'attrezzatura, inadeguata situazione ambientale ecc., che vanno indagate per escluderne la presenza o per rimuoverle.
Si deve sottolineare come la rimozione di alcune cause, per esempio una inadeguata formazione o motivazione del personale o la sostituzione o l'adeguamento di un impianto, potrebbe richiedere tempi anche lunghi. In queste situazioni, nel periodo che trascorre tra la notifica della NC e il completamento della AC, l'autorità di controllo dovrà comunque verificare che l'OSA sia comunque in grado di garantire il raggiungimento degli obiettivi della norma.
In caso contrario applicherà, per quanto pertinenti, le disposizioni di cui all'articolo 54 o 55 del regolamento (CE) n. 882/2004.

3. L'attività di verifica dell'efficacia delle misure adottate dall'OSA è la logica conseguenza del punto precedente. L'autorità di controllo deve verificare che a seguito dell'eliminazione delle cause identificate, il processo è di nuovo sotto controllo. In pratica la supervisione dell'autorità di controllo dovrebbe mirare a verificare il non ripetersi della NC rilevata. Nel caso in cui si osservasse ancora lo stesso tipo di NC, è chiaro che ci si troverebbe in una situazione di incompletezza della AC adottata e di mancato rispetto degli obiettivi della norma.

4. La verifica dell'applicazione di misure miranti a prevenire il presentarsi di NC della stessa natura, anche se in ambiti diversi, costituisce l'ultima attività da condursi da parte dell'autorità competente al fine di accertare la completezza delle AC adottate dall'OSA. Per esempio: appurato che lo stato di inadeguata pulizia è da ascrivere, tra l'altro, alle scadenti condizioni di manutenzione di alcuni impianti, in sede di verifica si dovrebbe accertare se l'OSA abbia riconsiderato le procedure di manutenzione predisposte e attuate anche con riferimento agli altri impianti non direttamente coinvolti nel rilievo della NC.

La verifica della congruità, completezza ed efficacia delle AC deve riguardare tutte e quattro le componenti della AC. La mancata adozione anche di uno solo degli elementi che costituiscono una AC deve portare l'autorità competente a esprimere un giudizio di incompletezza della AC stessa e all'applicazione, tra le altre, delle pertinenti azioni di cui all'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e, se del caso, delle sanzioni di cui all'articolo 55 dello stesso regolamento.

Non è di norma un compito dell'organismo del controllo ufficiale indicare le AC da adottare che sono lasciate alla libera scelta dell'OSA nel rispetto degli obiettivi della norma e dei tempi stabiliti dall'autorità competente. Quest'ultima deve solo verificare l'adozione, la completezza e l'efficacia della AC adottate dall'OSA entro i termini prescritti. La verifica del completamento e dell'efficacia delle AC da parte dell'autorità competente deve avvenire allo scadere del termine stabilito. Trattandosi di un completamento delle attività del controllo ufficiale, l'attività di verifica e i relativi esiti devono essere riportati in un rapporto di ispezione. Nel caso in cui sia stata compilata una scheda di NC, questa andrà ripresa e completata con gli esiti dell'attività di verifica di "chiusura della NC".

È possibile che l'OSA chieda e ottenga una proroga dei tempi per il completamento delle AC, fermo restando il principio generale in base al quale nel periodo intercorrente tra il rilievo della NC e il completamento delle AC, l'OSA deve essere in grado di dimostrare il rispetto degli obiettivi della legge alimentare. La proroga del termine per il completamento delle AC va documentata e, se del caso, riportata sulla scheda di NC.

L'adozione da parte dell'OSA delle pertinenti AC a seguito del rilievo di NC nell'ambito dei controlli ufficiali fa comunque salva, per gli organismi del controllo ufficiale, l'eventuale applicazione delle misure di cui all'art 54 e 55 del regolamento 882/2004/CE previste in caso di mancato rispetto della norma.

Nel decidere la natura delle misure da adottare l'autorità competente prende in considerazione in particolare:

- la natura dei rischi per la sicurezza igienica dell' alimento;
- la natura e le condizioni d'uso dell'alimento;
- capacita dell' OSA di garantire la sicurezza alimentare ;
- la reiterazione delle non conformita';
- eventuali comportamenti dolosi e fraudolenti;
- la natura e la dimensione delle produzione e la tipologia di consumatore ai quali è destinato l'alimento.

L' autorità competente documenta, inoltre, le motivazioni relative alle misure adottate.

ALLEGATO II

MANUALE DI CASISTICA PER L'UNIFORME INDIVIDUAZIONE DELLE NON CONFORMITA' SUL TERRITORIO NAZIONALE

Questo manuale affronta anche gli aspetti sanzionatori limitatamente al D.lgs 193/2007. Si precisa a tal riguardo che in ambito di controllo ufficiale vanno comunque presi in considerazione altri aspetti che non ricadono nel campo di applicazione del regime sanzionatorio del D.lgs 193/2007 (es. etichettatura, rintracciabilità , sottoprodotti ecc.) e che fanno riferimento a un proprio regime sanzionatorio specifico.

MACELLAZIONE AL DI FUORI DI STABILIMENTI A TAL FINE RICONOSCIUTI

La macellazione degli animali ai fini dell'immissione in commercio delle relative carni come pure le successive attività di sezionamento possono avvenire solo in un impianto riconosciuto a tali fini ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.
Le carni ottenute dalla macellazione di animali condotta al di fuori di strutture a tal fine riconosciute o registrate non possono essere destinate al consumo umano.

Non rientra nel campo del regolamento 853/2004/CE, la macellazione occasionale presso l'azienda agricola e su richiesta del consumatore o del dettagliante a livello locale di pochi capi di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina allevata così come disciplinato nelle *"Linee Guida applicative del regolamento n 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sulla igiene dei prodotti di origine animale" con Intesa Stato Regioni provvedimento n 253 CSR del 17 dicembre 2009"* ratificate con provvedimento n 253 della Conferenza Stato Regioni del 17 dicembre 2009.

Non rientra ancora nel campo di applicazione del regolamento n 853/2004/CE la macellazione dei suini per consumo privato che venga condotta presso un "produttore primario" registrato presso l'autorità competente

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- la macellazione di ungulati domestici (bovini, suini, ovini e caprini e solipedi domestici), di capi grossi di selvaggina allevata (ratiti e mammiferi terrestri di allevamento di specie diverse da quelle di cui sopra) e il sezionamento delle relative carcasse avvenga:
  - al di fuori di uno stabilimento riconosciuto al fine della conduzione dell'attività di macellazione e/o sezionamento;
  - in uno stabilimento al quale sia stato notificato un provvedimento di revoca o di sospensione del riconoscimento (o dell'autorizzazione) per l'attività di macellazione e/o di sezionamento;
  - in uno stabilimento per il quale l'OSA abbia notificato all'autorità competente, ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/04, la sospensione dell'attività di macellazione e/o di sezionamento;
  - in locali diversi da quelli specificamente autorizzati, ancorché presso uno stabilimento riconosciuto a condurre questa o altre attività di produzione e lavorazione di prodotti alimentari di origine animale.

Occorre ricordare:
(articolo 6, comma 1 D.lgs 193/07)

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento e' sospeso o revocato e' punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.

MANIPOLAZIONE TRASFORMAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE AL DI FUORI DI STABILIMENTI A TAL FINE RICONOSCIUTI

Gli alimenti per i quali sono stabiliti requisiti ai sensi dell'allegato III al regolamento (CE) n. 853/2004 possono essere depositati, lavorati, trasformati, confezionati solo in uno stabilimento a tal fine riconosciuto dall'autorità competente.

Non rientrano in questa previsione gli stabilimenti che operano a livello di vendita al dettaglio, quelli presso i quali vengono depositati alimenti che non richiedono di essere mantenuti a temperatura controllata o quelli presso i quali sono depositati esclusivamente alimenti confezionati e le attività di solo trasporto alimenti.

I requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 853 non sono inoltre applicabili, secondo quanto indicato nelle LG nazionali per l'applicazione dei regolamenti (CE) n 852/2004 e 853/2004:

- alla macellazione occasionale di pochi capi/anno di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina allevata così come disciplinato nelle "Linee Guida applicative del regolamento n 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sulla igiene dei prodotti di origine animale" con Intesa Stato Regioni provvedimento n 253 CSR del 17 dicembre 2009" ratificate con provvedimento n 253 della Conferenza Stato Regioni del 17 dicembre 2009;
- alla macellazione occasionale di pochi capi/anno di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina cacciata effettuata nell'ambito della stessa azienda di produzione primaria su richiesta e alla presenza del consumatore finale e/o del dettagliante a livello locale che rifornisca direttamente il consumatore finale e
- alla cessione diretta di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore al consumatore finale o a un dettagliante a livello locale che rifornisca direttamente il consumatore finale.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- le attività di deposito, lavorazione, trasformazione, confezionamento di alimenti di origine animale per i quali l'allegato III al regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti vengono condotte:
  - al di fuori di uno stabilimento riconosciuto (al fine della conduzione dell'attività svolta;
  - in uno stabilimento al quale sia stato notificato un provvedimento di revoca o di sospensione del riconoscimento (o dell'autorizzazione) per l'attività svolta;
  - in uno stabilimento riconosciuto per il quale l'OSA non abbia notificato all'autorità competente, ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004, la (nuova) attività svolta, ovvero abbia notificato la sospensione dell'attività svolta o la chiusura dell'impianto;

- in locali diversi da quelli specificamente autorizzati, ancorché presso uno stabilimento riconosciuto a condurre questa o altre attività di produzione e lavorazione di prodotti alimentari di origine animale.

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 2 D.lgs 193/07)

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, e' punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

MANCATA NOTIFICA DI STABILIMENTI AI FINI DELLA REGISTRAZIONE O DELL'AGGIORNAMENTO

Ogni operatore economico che conduca una qualsiasi attività in campo alimentare deve notificare all'autorità competente ciascuna unità sotto il proprio controllo nella quale gli alimenti sono prodotti, trasformati o distribuiti.
Non rientra nel campo di applicazione del regolamento 852 e pertanto non è oggetto di notifica all'autorità competente:

- la cessione occasionale dal produttore primario al consumatore finale o a un dettagliante a livello locale che rifornisca direttamente il consumatore finale di piccoli quantitativi di prodotti primari, secondo quanto disposto dalle LG nazionali per l'applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004" ;
- la fornitura occasionale a titolo di cortesia di alimenti e/o bevande a ospiti o clienti di una attività che operi al di fuori del campo alimentare (per esempio l'offerta di un caffè o un bicchiere d'acqua al cliente di un ufficio come atto di cortesia).

La notifica all'autorità competente deve essere inoltrata secondo le procedure da questa stabilite.
A seguito dell'inoltro della notifica l'OSA può iniziare la propria attività che può essere sospesa dall'autorità competente quando siano venuti meno i requisiti sulla cui base l'attività stessa può e deve essere esercitata.
Oltre a notificare all'autorità competente ogni unità produttiva sotto il proprio controllo al fine della sua registrazione prima dell'inizio dell'attività, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che la stessa autorità disponga sempre di informazioni aggiornate sugli stabilimenti registrati posti sotto il proprio controllo in modo da permettere a questa di programmare e svolgere i controlli ufficiali sulla base dell'analisi del rischio.
In linea generale si ritiene che i cambiamenti *significativi* di attività siano quelli che dovrebbero comportare un aggiornamento del piano di autocontrollo al fine di assicurare l'adeguata gestione dei pericoli. Esempi di modifiche significative sono:

- la modifiche strutturali dello stabilimento che, pur lasciando inalterata la/le tipologia/e produttiva/e già notificata/e, comportino un ampliamento, o una riduzione, o una variazione d'uso, dei locali produttivi dello stabilimento/esercizio o una variazione nei flussi di lavorazione, rispetto alla planimetria allegata all'atto della prima notifica, diverso dalla semplice ridistribuzione degli spazi interni o dall'allocazione di strumentazioni o strutture rimovibili,

- l'inserimento di nuove lavorazioni (per esempio preparazioni di gastronomia in un esercizio al commercio di prodotti alimentari, la cottura di alimenti, il condizionamento di alimenti sottovuoto o in atmosfera protettiva, l'affettatura e/o la porzionatura di alimenti),
- l'impiego di nuovi impianti o macchinari (per esempio impianti per la refrigerazione o il mantenimento degli alimenti allo stato di congelazione o impianti per il trattamento termico degli alimenti, dispositivi per il trattamento o trasformazione degli alimenti, linee di lavaggio automatico degli impianti in CIP, ecc.), laddove questi non vadano semplicemente a sostituire o ad integrare impianti o macchinari preesistenti dello stesso tipo.
- l'inserimento nel ciclo produttivo di prodotti aventi un maggiore rischio igienico sanitario (per esempio prodotti da mantenere in regime di refrigerazione, prodotti da vendere mediante frazionamento) o che comportino un aumento del rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo igienico (per esempio carni di ungulati domestici e carni di polleria).
- cambio di ragione sociale

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:
- svolge una attività nel settore alimentare per la quale è prevista la notifica all'autorità competente senza avervi provveduto o avendo provveduto a notificare lo stabilimento sotto il proprio controllo in maniera difforme da quanto disposto dall'autorità competente;
- non osserva la sospensione dell'attività disposta dall'autorità competente a seguito del rilievo di irregolarità;
- non provvede a notificare all'autorità competente i cambiamenti significativi nel tipo di attività svolte.

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 3 D.lgs 193/07)
3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'autorità' competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione e' sospesa o revocata, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'autorità' competente per l'aggiornamento della registrazione.

MANCATO RISPETTO DEI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE NELLA FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

REQUISITI DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) n. 852/04 - ALLEGATO II

CAPITOLO I - REQUISITI GENERALI APPLICABILI AI FABBRICATI NEI QUALI VENGONO TRATTATI ALIMENTI DIVERSI DALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I requisiti stabiliti al capitolo I dell'allegato, sono applicabili a tutti le aree, comprese le pertinenze esterne, fabbricati, strutture, attrezzature di uno stabilimento. Requisiti più specifici e puntuali per le aree e i locali nei quali gli alimenti vengono manipolati sono contenuti ai successivi capitoli dell'allegato.

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

Il responsabile dell'impianto deve avere predisposto e attuato una procedura di manutenzione e di pulizia dei locali e degli impianti e gli stessi devono presentarsi in condizioni di manutenzione e pulizia tali da non potere costituire una fonte di contaminazione degli alimenti.
Lo stato di pulizia e di buona manutenzione delle strutture deve essere valutato in funzione dell'uso previsto, delle eventuali lavorazioni in corso, della "vetustà" delle eventuali non conformità rilevate, delle misure pianificate dall'impresa per garantirne la pulizia e la corretta manutenzione, comprensive delle misure attuate da quest'ultima in caso di rilievi negativi. Le eventuali registrazioni o dichiarazioni effettuate dallo stabilimento in merito sia agli esiti del piano di sorveglianza dello stato delle strutture, sia alle eventuali azioni correttive attuate devono essere messe a confronto con i rilievi condotti in corso di controllo ufficiale.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:
- le condizioni di pulizia delle superfici, con particolare riguardo a quelle destinate a venire a contatto con gli alimenti, siano tali da comportare un rischio di contaminazione del prodotto;
- le condizioni di manutenzione siano tali
    - da precludere efficaci interventi di pulizia;
    - da costituire un rischio di inquinamento diretto degli alimenti (per esempio per distacco e caduta di frammenti di intonaco, vernice esfoliata, ruggine ecc.);
    - da costituire un rischio di ingresso e annidamento di infestanti;
    - da costituire un rischio di ingresso di contaminanti dall'ambiente esterno.
- a fronte del rilievo di condizioni di pulizia e manutenzione carenti, l'OSA responsabile dell'impianto non è in grado di dimostrare di avere approntato opportune procedure per garantire il raggiungimento degli obiettivi in materia stabiliti dalla normativa alimentare.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;

c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Le aree esterne devono essere mantenute libere da accumuli di materiali (rifiuti, attrezzature in disuso) e gestite in modo tale da prevenire il richiamo e l'annidamento di animali infestanti tali da costituire un rischio di contaminazione per gli alimenti.

<u>Casistica</u>

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:
- le aree esterne di pertinenza dello stabilimento sono ingombre di materiali abbandonati o depositati da tempo (come evidenziato, per esempio, dalla crescita di abbondanti erbe infestanti, deposito di detriti, foglie secche, rifiuti vari, nidi di insetti ecc.);
- nelle aree esterne sono depositati rifiuti in contenitori non chiusi, in modo da rappresentare un richiamo per gli animali infestanti;
- le aree esterne di pertinenza dello stabilimento sono abbondantemente infestate da vegetazione incolta e non controllata.

Le <u>porte di accesso dall'esterno</u> devono garantire la completa chiusura ed essere mantenute chiuse durante le lavorazioni.

<u>Casistica</u>

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:
- i vani di accesso ai reparti produttivi e/o di deposito degli alimenti e degli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono mantenuti aperti in fasi diverse da quelle di carico e scarico;
- le porte e/o gli altri sistemi di chiusura dei vani di accesso non ne consentono la completa chiusura.

Laddove necessario a prevenire la contaminazione di prodotti alimentari esposti nei locali di lavorazione, le <u>finestre</u> devono essere mantenute chiuse o devono esser munite di idonei dispositivi atti a prevenire l'introduzione di contaminanti nei locali durante le lavorazioni (nel valutare la possibilità di ingresso di contaminanti dovranno essere tenuti in considerazione sia vettori animati – insetti, piccoli rettili e roditori, uccelli ecc. - che inanimati – polveri, fumi, vapori).

<u>Casistica</u>

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:
- nei locali vengono trattati prodotti esposti (non confezionati e/o imballati, al di fuori di contenitori o sistemi sigillati) e le finestre dello stabilimento sono mantenute aperte e prive di qualsiasi protezione (reti, filtri, barriere d'aria o altro) in modo tale da consentire l'ingresso, a seconda dei casi
    - di animali infestanti;

- di polvere, e di altri contaminanti corpuscolari;
- fumi ecc.

I <u>locali e gli impianti</u> dedicati alla lavorazione e allo stoccaggio degli alimenti devono essere progettati e costruiti in modo tale da:

- assicurare che tutte le superfici siano facilmente raggiungibili e ispezionabili nel corso delle operazioni di pulizia e di manutenzione;
- assicurare che gli spazi destinati alle lavorazioni siano sufficientemente ampi e disposti in modo tale da evitare contaminazioni crociate tra alimenti diversi o tra le diverse fasi della lavorazione, in particolare tra materie prime e semilavorati e prodotti trasformati finiti;
- assicurare che gli spazi destinati alle lavorazioni siano sufficienti e la dislocazione dei locali e degli impianti sia adeguata in modo che il personale addetto possa eseguire senza impedimenti le procedure di lavorazione e di controllo previste;
- assicurare che tutte le superfici che si può ragionevolmente prevedere possano entrare in contatto con gli alimenti siano costituite da materiali idonei;
- gli eventuali materiali tossici impiegati nelle attività dello stabilimento siano impiegati e mantenuti in modo da prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti.

<u>Casistica</u>

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- porzioni di locali, parti di impianti o superfici vengono riscontrati in cattivo stato di pulizia e/o con carenze di manutenzione tali da incidere sulle condizioni di pulizia dello stabilimento e tali mancanze siano riferibili alle errate modalità di progettazione e realizzazione dello stabilimento stesso;
- gli spazi e i percorsi a disposizione siano tali da portare ragionevolmente a contaminazioni crociate:
  - tra alimenti aventi un diverso profilo di igiene (per esempio tra alimenti crudi e cotti, alimenti lavati e non lavati, materie prime grezze e alimenti pronti al consumo);
  - tra alimenti e strutture, impianti, attrezzature contaminate in attesa di sanificazione;
  - tra alimenti e personale addetto a fasi diverse del processo a causa del mancato rispetto delle procedure o della loro non adeguatezza (formazione, igiene, comportamenti, ecc.)

  e il responsabile dello stabilimento non disponga di procedure adeguate in grado di prevenire tali contaminazioni.
- gli spazi, la dislocazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature sono tali da non consentire ragionevolmente al personale addetto alle lavorazioni di condurre le operazioni alle quali sono destinati nel rispetto delle buone prassi igieniche e delle procedure di corretta prassi definite dall'OSA nel proprio piano di autocontrollo (per esempio, se le postazioni per il lavaggio delle mani sono troppo distanti dai luoghi di lavoro, il personale potrebbe non usufruirne con la frequenza e secondo le modalità previste);
- nello stabilimento vi siano superfici che si può ragionevolmente supporre destinate a venire a contatto con gli alimenti costruite in materiali non idonei al contatto con gli alimenti o per le quali l'OSA non è in grado di dimostrare l'idoneità;
- i materiali tossici eventualmente presenti nell'industria alimentare (per esempio, disinfettanti e detergenti, lubrificanti, gas refrigeranti, vernici e solventi, prodotti per disinfestazione) sono

- applicati in presenza di prodotti alimentari esposti con il conseguente pericolo della loro contaminazione;
- conservati in contenitori tali o impiegati in modo tale da non prevenirne ragionevolmente la fuoriuscita e lo spandimento in presenza di prodotti alimentari;
- conservati in modo tale da costituire un rischio di uso improprio degli stessi.

La necessità di strutture a temperatura controllata va valutata alla luce:

- di specifici requisiti normativi in materia di temperatura degli alimenti (per es. carni fresche, latte, prodotti della gastronomia ecc.);
- dell'analisi dei pericoli condotta dallo stabilimento, quando, sulla base di questa, sia stato stabilito di gestire il pericolo rappresentato dalla moltiplicazione dei germi patogeni o alteranti mediante il mantenimento degli alimenti a temperatura di refrigerazione;
- in assenza di requisiti normativi e di un'analisi dei pericoli, delle condizioni di conservazione e lavorazione di alimenti assimilabili a quelli trattati.

Il controllo delle temperature e la loro registrazione va prevista:

- nei casi in cui sia disposto dalla normativa in materia (per es. surgelati);
- nei casi in cui l'impresa alimentare abbia ritenuto, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, che il mantenimento della temperatura di refrigerazione durante le fasi di conservazione e/o lavorazione sia essenziale al fine della gestione dei pericoli (ovvero l'abbia identificato come un punto critico di controllo).

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- nello stabilimento sono presenti alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata senza che siano presenti adeguati sistemi per garantire il rispetto di tale requisito e senza che l'OSA sia in grado di dimostrare in altro modo il rispetto del requisito;
- il controllo e la registrazione delle temperature dei locali nei quali gli alimenti sono conservati e/o lavorati non vengono condotte in modo regolare come previsto dalla normativa di riferimento;
- l'OSA responsabile dello stabilimento, a fronte della necessità di garantire il mantenimento degli alimenti a temperatura controllata, non è in grado di garantire la correttezza delle misurazioni delle temperature effettuate e delle pertinenti registrazioni;

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

Gli addetti alle lavorazioni devono avere libero accesso a un sufficiente numero di gabinetti collegati a un efficace sistema di smaltimento dei reflui e dotati di distributori di carta igienica costantemente riforniti.

Se del caso, deve essere prevista una adeguata "zona filtro" tra i gabinetti, che comunque non devono comunicare direttamente con i locali nei quali sono trattati gli alimenti, e i locali nei quali sono presenti alimenti non protetti, al fine di permettere al personale di assumere le misure adeguate a prevenire il rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti (lavaggio, e se del caso, disinfezione delle mani e delle calzature, deposito della sopraveste da lavoro, prima di accedere ai gabinetti, ecc.).

I gabinetti, al pari degli altri locali dello stabilimento, devono essere mantenuti in condizioni adeguate di pulizia e manutenzione

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

In tutti gli impianti nei quali gli addetti manipolano alimenti non protetti deve essere disponibile almeno una postazione per procedere alla pulizia e, se del caso, alla disinfezione delle mani ogni qual volta è necessario. Le postazioni per il lavaggio delle mani devono essere facilmente fruibili da parte di tutti gli addetti.

Più punti di lavaggio devono essere previsti in particolare:

- nel caso di stabilimenti suddivisi in reparti (almeno un lavabo per ciascun reparto nel quale vengano manipolati alimenti non protetti);
- quando l'OSA ha stabilito, nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo, che gli addetti alle diverse lavorazioni non debbano incrociare i propri percorsi (almeno un lavabo per area di lavorazione dove vengano manipolati alimenti non protetti);
- e nel caso di stabilimenti di particolare ampiezza (i lavabi devono essere posti a distanza tale da essere facilmente raggiungibili da tutte le postazioni di lavoro. Tale fatto deve essere effettivamente valutato in sede di sopralluogo valutando il comportamento del personale in rapporto con le lavorazioni svolte e con gli effettivi carichi di lavoro).

I lavabi devono essere realizzati, posizionati e utilizzati in modo tale da prevenire la possibile contaminazione degli alimenti sia direttamente (per esempio a mezzo di schizzi d'acqua) sia indirettamente (per esempio per contaminazioni crociate a seguito dell'uso scorretto dei comandi).

Qualora un loro uso promiscuo possa portare al rischio di contaminare gli alimenti, i lavelli per il lavaggio delle mani devono essere separati e distinti da quelli impiegati per il lavaggio degli alimenti

Il sistema di asciugatura delle mani, qualora ne sussista la necessità, deve essere tale da prevenire la possibile contaminazione crociata tra utilizzatori o tra momenti successivi (sono idonei allo scopo, per esempio, sistemi di asciugatura ad aria e quelli che prevedono l'impiego di carta monouso). L'impiego di asciugamani di stoffa è idoneo a condizione che non ne sia possibile il riutilizzo.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- vi siano reparti o aree di lavorazione privi di postazioni per il lavaggio e la disinfezione delle mani nei quali sono manipolati alimenti privi di protezione (nei reparti o aree nei quali, per ragioni tecniche, deve essere esclusa la presenza di acqua, devono comunque essere previste adeguati dispositivi per l'igiene della mani che non prevedano l'impiego di acqua);
- la distanza e la dislocazione delle postazioni per il lavaggio e la disinfezioni delle mani sono tali da rendere oggettivamente inapplicabili, anche in relazione con il tipo di attività svolta e con carichi di lavoro in capo agli addetti, le corrette procedure di lavaggio e sanificazione delle mani;

- il posizionamento dei lavabi (per esempio eccessivamente vicini alle aree di lavorazione degli alimenti con il rischio che questi ultimi vengano contaminati da schizzi in fase di lavaggio), le modalità di erogazione (per esempio nel caso in cui il sistema di comando dell'erogazione sia tale da comportare il rischio di contaminazioni crociate), scarico (per esempio nel caso in cui le acque di scarico vengano sparse sul pavimento senza un raccordo diretto con il sistema di raccolta dei reflui) e impiego dell'acqua siano tali da esporre gli alimenti al rischio di contaminazione;
- manca, laddove necessario, un idoneo sistema di asciugatura delle mani o questo non previene la possibilità di contaminazioni crociate tra operatori diversi o tra momenti diversi della lavorazione (per esempio perché è disponibile un unico asciugamani ripetutamente impiegato da personale diverso o dallo stesso personale in momenti diversi).

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

Nel caso in cui sia previsto un sistema meccanico di ventilazione e di ricambio dell'aria questo deve essere progettato, realizzato e deve operare in modo da assicurare che il flusso dell'aria proceda dai locali o porzioni di locale a minore contaminazione (cosiddette aree "pulite"), alle aree a maggiore contaminazione (cosiddette aree "sporche"). Le aree nelle quali vengono conservati o manipolati alimenti pronti al consumo non protetti dovrebbero essere mantenuti in sovrapressione, evitando comunque che il flusso dell'aria sia indirizzato direttamente sugli alimenti.

In nessun caso il flusso dell'aria deve procedere dai servizi igienici o dai locali di deposito dei rifiuti e dei sottoprodotti ai locali di lavorazione e/o deposito degli alimenti.

Nel caso in cui la ventilazione naturale sia assicurata per mezzo di aperture verso l'esterno, queste devono essere progettate e realizzate in modo tale da prevenire l'ingresso di contaminanti nei locali nei quali gli alimenti sono conservati e/o manipolati.

Nel valutare l'efficacia del sistema di ventilazione, vanno presi in considerazione l'eventuale presenza di condensa, eccesso di vapore con formazione di condensa, muffe, esfoliazioni dell'intonaco, ossidazione delle strutture metalliche sospese, presenza di odori stagnanti e ogni altro segno che possa deporre per una insufficiente aerazione dei locali con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- il sistema di aerazione è progettato, realizzato e funziona in maniera tale da:
  - causare un flusso significativo di aria, polveri, odori, vapori da una zona "sporca" (comprese le aree esterne e i servizi igienici) a una "pulita" (vedi anche le disposizioni in materia di aperture verso l'esterno);
  - non prevenire la formazione di condensa, di muffe sui soffitti, le pareti e gli impianti sospesi e di altri segni (esfoliazione dell'intonaco, ossidazione delle strutture metalliche sospese, ecc.) che depongono per un ristagno di vapori e umidità.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

Le condizioni di illuminazione, verificate in qualsiasi momento della giornata lavorativa e dell'anno, devono essere tali da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento, comprese la verifica delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle condizioni di pulizia e di manutenzione, nonché tutte le altre osservazioni pianificate nell'ambito delle procedure di autocontrollo previste dall'OSA avvengano in condizioni di adeguata visibilità e, se del caso, in condizioni che non alterino i colori e l'aspetto delle superfici, comprese quelle dei prodotti, osservate.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- locali e/o aree dello stabilimento o loro porzioni sono illuminate (incluso l'impiego di luci portatili, se previste) in maniera tale da non permettere l'esecuzione delle lavorazioni e delle operazioni di controllo e di verifica previste dalle procedure di autocontrollo in condizioni di adeguata visibilità, ovvero quando per valutare l'effettiva situazione di un locale o zona, di una attrezzatura, di un alimento, ecc. sia necessario disporre di una fonte accessoria di luce rispetto a quanto predisposto dall'OSA (la valutazione è significativamente diversa se osservata alla luce di una fonte aggiuntiva).

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

Il sistema di raccolta e di smaltimento dei reflui deve essere predisposto in maniera tale da garantire la raccolta e il pronto ed efficace allontanamento dei reflui, prevenire i ritorni di flusso e la formazione o il ristagno di odori anche a mezzo di adeguati interventi di pulizia e disinfezione.

Tutte le tubazioni di scarico dei lavelli, dei lavabi, dei gruppi evaporatori degli impianti frigoriferi, ecc. devono essere raccordate con la rete generale degli scarichi.

I sistemi di canalizzazione degli scarichi parzialmente scoperti nonché tutte le altre aperture destinate alla raccolta dei reflui devono essere opportunamente protette da un sistema che impedisca l'ingresso degli animali infestanti.

I reflui nei canali di scarico scoperti non devono procedere da una "zona sporca" a una "pulita" dell'impianto.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- sul pavimento siano evidenti raccolte di liquidi che non vengono allontanati con conseguente rischio di contaminazione degli alimenti;
- le acque di scarico dei lavelli, dei lavabi, dei gruppi evaporatori degli impianti frigoriferi cadono sul pavimento in quanto manca un raccordo con il sistema canalizzato di raccolta dei reflui;

- i reflui nei canali di scarico scoperti procedono da una zona a maggiore rischio di contaminazione a una a minore rischio di contaminazione;
- i canali di scarico scoperti e le altre aperture per la raccolta dei reflui sono privi di sistemi per prevenire il riflusso e la risalita di odori (sifoni) e non sono protette da griglie o da altri sistemi in grado di impedire l'ingresso degli animali infestanti.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

Uno o più locali spogliatoi devono essere previsti nei casi in cui il personale addetto alla manipolazione e lavorazione degli alimenti deve, in base a precisi obblighi normativi o in base a procedure interne, indossare un idoneo abito da lavoro prima di accedere ai locali e/o agli spazi nei quali sono trattati gli alimenti.

Gli spogliatoi devono esser attrezzati con dispositivi per il ricovero degli abiti da lavoro al riparo dalla polvere e da altre fonti di contaminazione (gli abiti da lavoro puliti possono essere efficacemente protetti, oltre che per mezzo di armadietti o dispositivi assimilabili, all'interno di buste di plastica o altri contenitori sigillati). Gli abiti da lavoro devono essere riposti separatamente da quelli civili. Le scarpe devono essere riposte in modo da non costituire una possibile fonte di contaminazione degli abiti da lavoro.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- nello stabilimento non sono presenti spogliatoi per il personale benché sia previsto che quest'ultimo indossi appositi abiti da lavoro prima di accedere ai locali o alle zone nelle quali sono trattati gli alimenti;
- spogliatoi non direttamente e correttamente accessibili;
- gli abiti da lavoro sono riposti promiscuamente con altri indumenti, con scarpe o altri materiali in modo tale da esporli al rischio di contaminazione;
- gli spogliatoi e/o gli armadietti sono in quantità insufficiente rispetto al numero degli addetti.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Le modalità di deposito dei prodotti impiegati nelle procedure di pulizia, disinfezione, disinfestazione e manutenzione devono essere tali da prevenire il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari. Nel caso di contenitori per detergenti e/o disinfettanti permanentemente connessi a un sistema di distribuzione nei locali nei quali si trovano gli alimenti, devono essere predisposti e attuati idonei sistemi in grado di prevedere ragionevolmente il pericolo di contaminazione degli alimenti(vedi anche punto 2).

Casistica (Vedi anche punto 2.)

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- i prodotti chimici impiegati nelle operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature sono depositati negli stessi locali e/o aree nei quali sono presenti alimenti, al di fuori di qualsiasi dispositivo tenuto chiuso in grado di prevenire l'accidentale contaminazione degli alimenti;
- i contenitori per detergenti e/o disinfettanti sono permanentemente connessi a un sistema di distribuzione nei locali nei quali si trovano gli alimenti e non esiste una procedura per la gestione del pericolo "contaminazione degli alimenti";
- l'impresa procede alla pulizia e disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature in presenza di alimenti e l'OSA non ha predisposto e attuato procedure idonee a prevenire la contaminazione di questi ultimi.

CAPITOLO II - REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSI I LOCALI ADIBITI A MENSA E LE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:
a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

a) le caratteristiche dei pavimenti (natura dei materiali impiegati e loro stato di manutenzione) devono essere rapportate alle loro condizioni di pulizia nonché alla possibilità di essere effettivamente pulite, tenuto conto delle caratteristiche dell'impianto, degli alimenti trattati, della natura dei processi condotti presso lo stabilimento e delle procedure di lavaggio ed eventuale

disinfezione programmate e attuate dall'OSA per garantire il raggiungimento e il mantenimento di una situazione di adeguata pulizia.

La sistemazione dei pavimenti deve garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e smaltimento dei reflui, a meno che l'OSA possa documentare altri sistemi di pulizia, di raccolta e di allontanamento delle acque di lavaggio.

L'impiego del legno o di altri materiali naturali in connessione con alcune fasi della fabbricazione di alimenti tradizionali va valutata alla luce delle deroghe previste.

b) le caratteristiche dei rivestimenti delle pareti (natura dei materiali impiegati e loro stato di manutenzione) devono essere rapportate alle loro condizioni di pulizia nonché alla possibilità di essere effettivamente pulite, tenuto conto delle caratteristiche dell'impianto, degli alimenti trattati della natura dei processi condotti presso lo stabilimento e delle procedure di lavaggio ed eventuale disinfezione programmate e attuate dall'OSA per garantire il raggiungimento e il mantenimento di una situazione di adeguata pulizia.

L'impiego del legno o di altri materiali naturali in connessione con alcune fasi della fabbricazione di alimenti tradizionali va valutata alla luce delle deroghe previste.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- i pavimenti e le pareti, anche in rapporto
    - al cattivo stato di manutenzione (rotture, fessurazioni, sfaldamenti e distacchi del rivestimento),
    - al tipo di materiale impiegato (da valutare sempre in rapporto al punto precedente),
    - ai criteri costruttivi adottati,

  si presentano in cattive condizioni di pulizia tali da presentare il rischio di contaminazione degli alimenti trattati nell'area oggetto di controllo.
- sui pavimenti sono presenti ampie raccolte di acqua (di lavaggio, di processo, meteorica) che, a causa della cattiva sistemazione (e del cattivo stato di manutenzione) dei pavimenti non vengono adeguatamente allontanate;
- le caratteristiche dei pavimenti e dei rivestimenti delle pareti (materiali e sistemazione) non corrispondono a quanto previsto dal regolamento e l'OSA non è in grado di dimostrare l'idoneità delle soluzioni alternative (materiali e procedurali) adottate.

c) i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia dei soffitti e delle attrezzature sopraelevate vanno valutati in funzione dell'effettiva mancanza di accumuli di sporcizia tali da costituire un rischio di contaminazione per gli alimenti sottostanti e delle eventuali procedure predisposte e attuate dall'OSA per garantire il raggiungimento e il mantenimento di una situazione di adeguata pulizia.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- i soffitti (o le superfici interne del tetto) e le attrezzature sopraelevate anche in rapporto

- alla loro disposizione e accessibilità,
- ai materiali impiegati per la loro realizzazione,
- al loro stato di manutenzione,
- alla presenza di alimenti (non protetti) sottostanti

si presentano sporchi, con accumulo di polvere, distacchi di intonaco o di altri materiali, presenza di muffe, di ragnatele, tali da presentare il rischio di contaminazione degli alimenti trattati nell'area sottostante

d) le finestre dovrebbero, per quanto possibile, essere prive di davanzali verso l'interno dello stabilimento. I criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia delle finestre, dei telai, delle eventuali barriere antinsetti e degli eventuali davanzali vanno comunque valutati in funzione dell'effettivo stato di pulizia degli stessi e delle eventuali procedure predisposte e attuate dall'OSA per garantire il raggiungimento e il mantenimento di una situazione di adeguata pulizia.

Tutte le aperture verso l'esterno dello stabilimento devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario e durante le attività di lavorazione devono essere mantenute chiuse, a meno che siano stati predisposti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- le condizioni di pulizia delle finestre, degli eventuali davanzali interni, dei telai, delle reti e degli altri dispositivi antinsetti sono scadenti;
- le finestre e le altre aperture verso l'esterno dello stabilimento vengono mantenute aperte durante le lavorazioni e l'OSA non è in grado di dimostrare l'efficacia delle misure alternative di controllo dell'ingresso dei contaminanti adottate;

e) le caratteristiche dei rivestimenti delle porte (natura dei materiali impiegati e loro stato di manutenzione) devono essere rapportate alle loro condizioni di pulizia nonché alla possibilità di essere effettivamente pulite, tenuto conto delle caratteristiche dell'impianto, degli alimenti trattati della natura dei processi condotti presso lo stabilimento e delle procedure di lavaggio ed eventuale disinfezione programmate e attuate dall'OSA per garantire il raggiungimento e il mantenimento di una situazione di adeguata pulizia. Fatta salva la possibilità per l'OSA di dimostrare di potere comunque garantire un adeguato stato di pulizia, le eventuali porte in legno devono essere trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal regolamento. Le porte in ferro non devono presentare segni di ruggine.

Le porte che possono ragionevolmente entrare in contatto con gli alimenti (per esempio porte a flaps che possono essere aperte a spinta dai carrelli sui quali sono portati gli alimenti) devono essere trattate come superfici a contatto (vedi punto f).

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- i rivestimenti delle porte, anche in rapporto
  - al cattivo stato di manutenzione (rotture, fessurazioni, sfaldamenti e distacchi del rivestimento, presenza di ruggine)

- al tipo di materiale impiegato (da valutare sempre in rapporto al punto precedente),
- alle soluzioni costruttive adottate

si presentano in cattive condizioni di pulizia tali da presentare il rischio di contaminazione degli alimenti trattati nell'area oggetto di controllo;

– le caratteristiche delle porte e dei relativi rivestimenti (materiali e stato di manutenzione) non corrispondono a quanto previsto dal regolamento e l'OSA non è in grado di dimostrare l'idoneità delle soluzioni alternative (materiali e procedurali) adottate

f) tutte le superfici delle attrezzature e degli impianti nelle zone nelle quali gli alimenti vengono lavorati, in particolare quelle destinate a entrare in contatto con gli alimenti, devono presentare caratteristiche (materiali e criteri costruttivi e di impiego, stato di manutenzione) adeguati a garantirne la pulibilità e, se del caso la disinfettabilità. Entrambe queste caratteristiche vanno valutate in funzione del loro effettivo stato di pulizia: della presenza/assenza di residui riferibili a lavorazioni precedenti e dell'accumulo di sporcizia, anche localizzati.

L'impiego del legno o di altri materiali naturali in connessione con alcune fasi della fabbricazione di alimenti tradizionali va valutata alla luce delle deroghe previste.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– le superfici delle attrezzature e degli impianti, anche in rapporto
  - al cattivo stato di manutenzione (rotture, fessurazioni, incisioni, perdita di compattezza, cribrosità, sfaldamenti)
  - al tipo di materiale impiegato (da valutare sempre in rapporto al punto precedente),
  - alle soluzioni costruttive adottate (presenza di cercini in corrispondenza di punti di applicazione di viti, cavicchi o altro, saldature cribrose, pieghe, fessure, ecc.)

  si presentano in cattivo stato di pulizia;

– i materiali impiegati nella costruzione delle superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti:
  - non appaiono idonei allo scopo e l'OSA non è in grado di dimostrare il rispetto dei requisiti normativi in materia;
  - nonostante ne sia prevista, o sia da prevedere, la periodica disinfezione non sono adeguatamente disinfettabili e l'OSA non è in grado di dimostrare l'efficacia delle eventuali misure alternative adottate;
  - sono intaccabili dai detergenti e/o disinfettanti di cui è previsto l'impiego.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

La necessità di disporre di idonee attrezzature per la pulizia e il lavaggio dei locali, degli impianti e delle attrezzature e le loro caratteristiche deve essere valutata in rapporto con gli eventuali obblighi normativi (requisito della presenza di dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro

nei macelli e sezionamenti carni, negli stabilimenti di produzione di carni macinate e preparazioni di carni) o le specifiche procedure di pulizia e disinfezione predisposte dall'OSA. In ogni caso L'OSA deve potere dimostrare l'adeguatezza delle procedure predisposte e attuate per garantire il corretto stato igienico degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Le modalità di deposito degli strumenti di lavoro e, per quanto applicabile, degli impianti devono essere tali da prevenire il rischio di contaminazione degli stessi a meno che l'OSA possa dimostrare che le attrezzature e gli impianti sono controllati e, se del caso, puliti e disinfettati immediatamente prima dell'inizio delle lavorazioni.

Nel caso in cui l'applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature predisposte dall'OSA richieda l'impiego di specifiche attrezzature e impianti, le modalità per assicurare l'igiene di questi ultimi dovrebbe essere incluso nelle procedure di pulizia e in quelle di manutenzione.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- lo stabilimento non dispone di idonei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro nei reparti dove sono previsti a fronte di uno specifico obbligo normativo o di una previsione in tal senso contenuta nelle pertinenti procedure aziendali;
- l'OSA, avendo scelto di adottare soluzioni alternative per la disinfezione degli attrezzi da lavoro rispetto a quanto previsto nella norma, non è in grado di dimostrarne l'efficacia;
- le modalità di deposito delle attrezzature non prevengono la loro possibile contaminazione e l'OSA non ha predisposto e non attua alcun controllo prima del loro impiego;
- lo stato di pulizia e di manutenzione delle attrezzature impiegate per la pulizia e la disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature risultano inadeguati (presenza di incrostazioni e depositi che possono ridurne l'efficienza, presenza di residui alimentari alla superficie, presenza di ruggine/ossidazioni, ecc.).

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

La necessità di disporre di idonee attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti deve essere valutata in rapporto:

- alla natura degli alimenti trattati e al tipo di processo al quale questi sono sottoposti;
- ai pericoli collegati con gli alimenti e con i processi;
- alle procedure di lavorazione attuate dall'OSA.

I criteri costruttivi, il posizionamento e le modalità di impiego delle attrezzature per il lavaggio degli alimenti devono essere in linea con quanto richiamato a proposito dei lavabi per le mani. Gli stessi possono essere impiegati per il lavaggio delle attrezzature a condizione che l'OSA abbia predisposto e garantisca l'applicazione di procedure idonee a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte delle attrezzature sporche o delle attrezzature pulite da parte di alimenti ancora da lavare (per esempio assicurando la separazione temporale delle due attività).

Le modalità e la frequenza di pulizia e, se del caso, di disinfezione dei dispositivi per il lavaggio degli alimenti devono trovare spazio nell'ambito delle procedure di pulizia e disinfezione degli impianti e delle attrezzature e devono essere tali da prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- lo stabilimento, a fronte della necessità di procedere al lavaggio di alimenti, non è dotato di idonei dispositivi, distinti da quelli impiegati per il lavaggio delle mani;
- le modalità di impiego dei dispositivi per il lavaggio degli alimenti sono tali da esporre questi ultimi al rischio di essere contaminati (per esempio a seguito dell'uso promiscuo e non controllato dello stesso lavello per il lavaggio degli alimenti e delle attrezzature o per schizzi di acqua sporca che possono colpire alimenti "puliti" poste nelle vicinanze della postazione di lavaggio);
- le condizioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature per il lavaggio degli alimenti sono tali da costituire un rischio di contaminazione di questi ultimi (vedi anche requisiti per le superfici).

CAPITOLO IV - TRASPORTO

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Le condizioni generali di progettazione, realizzazione, pulizia e manutenzione delle superfici interne dei vani di carco dei veicoli e/o dei contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari richiamano quelle già stabilite per gli stabilimenti (vedi capitoli I e II).

Nel valutare i requisiti di pulizia e corretta manutenzione, devono essere tenuti in considerazione la natura degli alimenti e il loro eventuale confezionamento e imballaggio.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- lo stato di pulizia dei vani di carico dei veicoli e/o dei contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti, in relazione
  - alla natura degli alimenti (protetti o non protetti, pronti al consumo o alimenti che devono subire un processo di preparazione e/o trasformazione in grado di eliminare o ridurre a un livello accettabile i contaminanti presenti),
  - alle modalità di trasporto (allo stato sfuso o in imballaggi, in vani chiusi o aperti, in regime di temperatura controllata o meno) e
  - al momento in cui lo stesso viene osservato (al momento del carico o durante il trasporto),
  - ai materiali impiegati per il rivestimento interno

  sono tali da costituire un rischio di contaminazione degli alimenti stessi;

- i criteri costruttivi dei vani di carico e dei contenitori e il loro stato di manutenzione sono tali da impedire efficaci interventi di pulizia e/o da comportare un rischio di contaminazione degli alimenti (per esempio da corpi estranei ceduti dalle strutture componenti il vano di carico o il contenitore)

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Obiettivo della disposizione è prevenire il rischio di contaminazione crociata microbiologica, chimica (olii minerali, solventi, idrocarburi ecc.) o fisica (sabbia, materiali ferrosi, vetro ecc) tra alimenti e altri materiali durante il trasporto.

La contaminazione può esser prevenuta:

- adottando opportune precauzioni in caso di carichi promiscui;
- escludendo l'impiego dello stesso vano di carico o contenitore per il trasporto, anche in momenti successivi, di sostanze alimentari e non alimentari;
- assicurando un efficace ciclo di pulizia e, nel caso in cui si abbia ragione di temere una contaminazione di natura microbiologica, disinfezione tra un trasporto e il successivo.

In ogni caso, l'OSA responsabile del trasporto deve potere dimostrare l'assenza di rischi di contaminazione sia nel caso di trasporto promiscuo di sostanze alimentari e non alimentari, sia quando queste vengono trasportate in momenti successivi.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

  - la natura dei materiali trasportati,
  - le condizioni di carico delle sostanze alimentari e non alimentari,
  - l'assenza di adeguati dispositivi di separazione e/o protezione delle sostanze alimentari tra di loro e di queste con le sostanze non alimentari

  sono tali da esporre le sostanze alimentari al rischio di contaminazione;

- in caso di trasporto di sostanze non alimentari e alimentari in momenti successivi:
  - la natura delle sostanze non alimentari trasportate,

- le condizioni di pulizia ed eventuale disinfezione dei vani di carico e dei contenitori al momento del carico degli alimenti,

sono tali da esporre le sostanze alimentari al rischio di contaminazioni e l'OSA responsabile del carico non è in grado di dimostrare l'efficacia degli interventi di pulizia e disinfezione eventualmente attuati prima del carico degli alimenti;

– in caso di trasporto di alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere, venga impiegato un vano di carico e/o contenitore, compresi i vani di carico/cisterne delle navi, non esclusivamente dedicato al trasporto degli alimenti e/o non correttamente identificato.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.
(per le situazioni nelle quali sia necessario mantenere gli alimenti a temperatura controllata vedi capitolo I, punto 2b)

L'adeguatezza dei vani di carico e dei contenitori al mantenimento delle temperature previste per la conservazione degli alimenti, va valutata alla luce della presenza o meno di sistemi di climatizzazione attiva e dei tempi di trasporto.

Il monitoraggio delle temperature durante il trasporto può essere condotto sia misurando con apposita strumentazione la temperatura dei vani di carico, sia quella dei prodotti. Le modalità e la frequenza di controllo della temperatura, nonché l'eventuale registrazione, quando non determinate da una disposizione normativa (per esempio per quanto riguarda gli alimenti surgelati) sono definite nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'OSA.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– durante il trasporto la temperatura degli alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata è diversa da quanto stabilito dalla normativa in materia o dalle procedure di autocontrollo dell'OSA;
– le modalità di carico (per esempio gli alimenti sono caricati in modo tale da non essere raggiungibili al fine di misurarne la temperatura) e le caratteristiche del vano di carico sono tali da precludere la possibilità di controllare la temperatura degli alimenti in fase di trasporto e l'OSA non ha predisposto alcun metodo alternativo per il controllo della temperatura dei prodotti durante il trasporto.

CAPITOLO V - REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
b) essere costruiti in materiale tale de rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

(per quanto riguarda le condizioni di manutenzione e pulizia delle superfici, comprese quelle destinate a venire a contatto con gli alimenti vedi anche capitolo II, punto 1f)

Lo stato di pulizia delle superfici deve essere tale da prevenire il rischio di contaminazioni crociate. A tale fine le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere progettate, realizzate e mantenute in modo tale da garantire la loro effettiva pulizia e, se del caso, disinfezione.

La frequenza e le modalità con le quali le superfici devono essere pulite e, se del caso, disinfettate, dipende da numerosi fattori tra i quali:

- la natura degli alimenti trattati;
- quella delle superfici da pulire;
- il tipo di lavorazioni effettuate;
- le condizioni ambientali nelle quali avvengono le lavorazioni.

I criteri progettuali e costruttivi degli impianti e delle attrezzature, la loro disposizione negli ambienti, devono essere tali da rendere agevoli le operazioni di pulizia sia degli impianti e delle attrezzature, sia delle aree circostanti.

L'OSA, nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo definisce le frequenze e le modalità di pulizia, di eventuale disinfezione e di manutenzione delle superfici al fine di assicurare che queste si trovino sempre in uno stato adeguato di pulizia e non possano costituire una fonte di contaminazione per gli alimenti. Le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono comunque essere lavate (e se del caso disinfettate) e controllate almeno una volta la giorno, prima dell'inizio delle lavorazioni.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- le superfici, con particolare riguardo a quelle destinate a venire a contatto con gli alimenti, sono in condizioni di pulizia inadeguate, tali da costituire un rischio di contaminazione degli alimenti a contatto a seguito
  - dell'applicazione di criteri progettuali e costruttivi tali da rendere impraticabile la loro efficace pulizia,
  - di uno scadente stato di manutenzione delle superfici tale da rendere impraticabile la loro efficace pulizia,
  - della inadeguata applicazione della prevista procedura di pulizia (e disinfezione);
- Le procedure di pulizia (e disinfezione) predisposte sono inadeguata (frequenza, detergenti e disinfettanti impiegati e loro modalità di utilizzo, attrezzature e altri ausili per la pulizia, modalità di controllo, ecc.) al raggiungimento degli obiettivi tenuto conto della natura e della destinazione degli alimenti trattati (per esempio alimenti ad alto tenore in grasso, alimenti pronti al consumo, alimenti per l'infanzia, ecc.) e della natura e dei materiali costituivi le superfici (teflon, acciaio, marmo o ceramiche, legno, ecc.).

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

I dispositivi di controllo sono: termometri (eventualmente registratori), altri strumenti e/o dispositivi di misurazione, dispositivi per il prelievo, il mantenimento e l'analisi di campioni e ogni altro dispositivo necessario alla verifica del corretto svolgimento dei processi

La necessità di disporre di strumenti di controllo, qualora non costituisca un requisito normativo (per esempio, nei depositi di prodotti surgelati, negli impianti di trattamento termico di alimenti in contenitori ermeticamente chiusi), è definita nell'ambito delle procedure predisposte dall'OSA.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- L'OSA non ha predisposto opportuni dispositivi di controllo del processo a fronte di una specifica previsione normativa o di procedure di controllo interne;
- I dispositivi di controllo, pure installati, non sono funzionanti, ovvero non garantiscono che il processo raggiunga gli obbiettivi stabiliti dalla norma;

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

L'aggiunta di additivi chimici deve essere operata in modo tale da garantire che gli alimenti che dovessero eventualmente venirvi a contatto direttamente o indirettamente non possano risultarne contaminati, ovvero esistano procedure che assicurino che, in caso di contaminazione accidentale degli alimenti, questi non vengano immessi sul mercato.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- Le sostanze anticorrosione impiegate possono rendere gli alimenti contaminati non sicuri e l'OSA non ha predisposto o non applica alcuna procedura per una efficace gestione di tale pericolo.

CAPITOLO VI - RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Le disposizioni mirano a garantire che i rifiuti, i sottoprodotti e gli scarti non possano costituire una fonte di contaminazione per gli alimenti. La prevenzione del rischio di contaminazione si basa:

- sul pronto allontanamento dei rifiuti e dei sottoprodotti dai locali o spazi nei quali si trovano gli alimenti
- sulle corrette modalità di stoccaggio, anche temporaneo, movimentazione e smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti

Le norme sulla corretta gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti devono essere lette anche alla luce delle disposizioni in materia di pulizia e di corretta manutenzione dei locali degli impianti e delle attrezzature e di quelle in materia di lotta agli animali infestanti

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- i rifiuti e i sottoprodotti vengono accumulati nelle aree di lavorazione, in modo tale da costituire una possibile fonte di richiamo di animali infestanti, da diffondere odori, e comunque da rappresentare un pericolo di contaminazione degli alimenti lavorati nell'area;
- non sono stati predisposti idonei dispositivi per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti e dei sottoprodotti ovvero l'OSA non è in grado di dimostrare la validità delle soluzioni adottate;
- lo stato di pulizia dei dispositivi per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti e dei sottoprodotti, anche a causa delle scadenti condizioni di manutenzione, è tale da presentare un rischio di contaminazione dei prodotti alimentari presenti;
- i locali e/o i dispositivi per il deposito temporaneo dei rifiuti e dei sottoprodotti in attesa del loro allontanamento dallo stabilimento sono progettati, realizzati e mantenuti in condizioni tali da costituire un pericolo di contaminazione degli alimenti (richiamo di infestanti, produzione di odori, vapori, polveri, ecc.);
- a fronte del rilievo di inadeguate condizioni di gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti, l'OSA responsabile dell'impianto non possa dimostrare di avere approntato opportune procedure per garantire il raggiungimento degli obiettivi in materia stabiliti dalla normativa alimentare;
- le modalità di smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti adottate non sono conformi a quanto previsto in materia dalle pertinente normativa, ovvero l'OSA non può documentare l'assolvimento degli obblighi in materia di corretto smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti;
- i sottoprodotti o i rifiuti non sono chiaramente identificati come tali, in particolare nei casi in cui gli stessi siano temporaneamente depositati nello stesso locale nel quale sono depositati degli alimenti.

CAPITOLO VII - RIFORNIMENTO IDRICO

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate

debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

La norma stabilisce il principio generale in base al quale l'acqua impiegata negli stabilimenti alimentari non deve costituire una possibile fonte di contaminazione per gli alimenti. Quindi gli stabilimenti alimentari devono disporre di sufficiente acqua potabile da utilizzare in tutte le operazioni in cui l'acqua è impiegata come ingrediente o laddove l'attività lo richieda per garantire che gli alimenti non siano contaminati.

Resta inteso che se uno stabilimento si trova nel territorio di un comune per cui sia in atto un provvedimento di deroga rispetto alle caratteristiche per l'acqua destinata al consumo umano, tale stabilimento è autorizzato, nei limiti previsti dal provvedimento di deroga, a impiegare l'acqua di cui si approvvigiona in qualità di acqua potabile, indipendentemente dal sistema utilizzato (servizio idrico o fonte autonoma di approvvigionamento).

Viene consentito l'impiego di acqua di differente qualità nei casi sotto riportati.

L'acqua di mare pulita, così come definita all'art. 2.1 lettera h) del regolamento (CE) n. 852/04, può essere impiegata per il lavaggio dei prodotti della pesca interi compresi i molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi.

Per il lavaggio delle aree esterne, dei ricoveri e dei mezzi di trasporto degli animali, delle pareti e dei pavimenti, delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per prodotti confezionati o destinati a ulteriori trattamenti, nonché per il lavaggio di alimenti comunque consumati previo ulteriore lavaggio o sbucciatura può essere utilizzata acqua pulita così come definita all'art. 2.1 lettera i) del regolamento (CE) n. 852/04, compresa quella depurata. Per il lavaggio dei prodotti venduti come pronti al consumo (per esempio verdure della IV gamma) è possibile solo l'impiego di acqua potabile.

L'acqua non potabile può essere utilizzata esclusivamente per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione (e il condizionamento) e per altri scopi tecnologici analoghi.

Condizione essenziale per l'impiego di acqua diversa da quella potabile in una industria alimentare è che i dispositivi e le procedure seguite per l'attingimento, la distribuzione e l'impiego assicurino la separazione dell'acqua potabile da acque aventi un diverso profilo di sicurezza e che queste non possano mischiarsi all'acqua potabile (a seguito di riflusso, per interconnessione dei circuiti, per inadeguata identificazione delle due fonti di approvvigionamento, ecc).

<u>Casistica</u>

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- acqua pulita o acqua non potabile venga impiegata al di fuori delle previsioni del regolamento;
- l'OSA responsabile dell'impianto non sia in grado di dimostrare che le caratteristiche dell'acqua impiegata rispondono a quelle dell'acqua potabile o dell'acqua pulita (e le operazioni condotte presso lo stabilimento richiedano l'impiego di acqua potabile o pulita);
- i dispositivi per l'attingimento e la distribuzione delle acque non potabili non sono distinti da quelli per l'acqua potabile e chiaramente identificati;
- i dispositivi e le procedure per l'impiego nello stesso stabilimento di acqua potabile, acqua pulita e acqua non potabile non sono tali da prevenire la contaminazione dell'acqua potabile da parte delle acque aventi un profilo di sicurezza inferiore.

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

L'impiego di acqua riciclata derivante da altri processi di produzione o da fasi diverse dello stesso processo (il punto non tratta dell'acqua e delle soluzioni impiegate per il raffreddamento degli alimenti in contenitori ermeticamente chiusi per le quali valgono le disposizioni di cui al successivo punto 6) deve assicurare in ogni caso l'assenza di rischi di contaminazione, anche a mezzo di adeguati trattamenti (per esempio di filtrazione). Viene quindi escluso per esempio, l'utilizzo di impianti che reimpieghino l'acqua di lavaggio degli alimenti per più cicli successivi, mentre è possibile che acqua impiegata, per esempio, nel raffreddamento degli alimenti possa essere utilizzata di nuovo a condizione che la stessa non possegga caratteristiche tali da contaminare i lotti successivi di prodotto. Il principio può essere esteso anche al reimpiego di soluzioni preparate a partire da acqua potabile e impiegate come ingredienti.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'acqua riutilizzata nel processo o come ingrediente presenta caratteristiche tali (contaminazioni visibili), o le condizioni di impiego sono tali (esposizione dell'acqua o delle soluzioni alla possibilità di contaminazioni), da costituire un rischio di contaminazione per gli alimenti;
- acqua che non possegga le caratteristiche dell'acqua potabile venga reimpiegata nei processi o come ingrediente in particolare quando l'autorità competente abbia negato l'assenso al suo riutilizzo anche a seguito dell'esito di controlli ufficiali sull'impianto, sui processi e/o sui prodotti.

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
Le disposizioni in materia di produzione e impiego del ghiaccio e del vapore destinati a entrare in contatto con gli alimenti sono sovrapponibili a quelle in materia di acqua (punti 1 e 2), ai quali pertanto si rimanda.

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.
L'OSA deve potere dimostrare di avere predisposto e adottato misure adeguate a prevenire la contaminazione degli alimenti nei contenitori ermeticamente sigillati

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– le procedure di verifica della sigillatura dei contenitori non sono adeguate ad assicurare che il liquido di raffreddamento non possa contaminare il contenuto (vedi anche capitolo XI).

CAPITOLO VIII - IGIENE PERSONALE

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

L'igiene del personale va valutata in funzione del luogo di lavoro, delle funzioni svolte, della natura dell'alimento trattato, del momento della giornata, ecc. In ogni caso le condizioni di pulizia personale, delle mani e del vestiario indossato, in particolare di quegli elementi che possono entrare in contatto con gli alimenti, devono essere mantenuti in condizioni di pulizia tali da prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti.
Laddove necessario, l'OSA deve dare indicazioni al personale perché questo indossi indumenti protettivi (cappelli, cuffie, mascherine, guanti, mezze maniche ecc.) atti a prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti non protetti.
Nel caso in cui il personale indossi dispositivi di protezione individuali nel corso delle lavorazioni (guanti o grembiali d'acciaio, elmetti, ecc.) questi devono essere trattati alla stregua degli altri capi di abbigliamento.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– le condizioni di pulizia personale, dell'abbigliamento e dei DPI indossati da parte degli addetti alle lavorazioni, in relazione anche al luogo di lavoro, al momento della giornata, alla natura degli alimenti trattati e al tipo di lavorazione condotta sono tali da potere comportare una contaminazione degli alimenti manipolati;
– il personale non impiega in modo adeguato i dispositivi per il lavaggio delle mani disponibili nell'area di lavoro;
– il personale non indossa gli opportuni indumenti protettivi (cuffia, berretto, mascherina, guanti, ecc) ovvero l'OSA non abbia disposto il loro impiego e questo comporti il rischio di contaminazione degli alimenti non protetti.

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

L'OSA deve informare gli addetti che lavorano presso l'impresa alimentare di cui è responsabile della necessità di comunicare ogni sintomo o malattia che potrebbe costituire un rischio di contaminazione degli alimenti. Inoltre l'OSA deve predisporre e attuare sistemi atti ad assicurare che il personale che abbia comunicato di essere affetto o che mostri affezioni in grado di costituire un rischio per la sicurezza degli alimenti non sia impiegato nella manipolazione degli alimenti non

protetti, a meno che l'OSA possa dimostrare di avere adottato le opportune misure per prevenire in maniera efficace il rischio di contaminazione degli alimenti (per esempio per mezzo di idonei indumenti protettivi).

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA non abbia impartito istruzioni al personale che lavora presso l'impresa alimentare di cui è responsabile della necessità di comunicare ogni sintomo o malattia che potrebbe costituire un rischio di contaminazione degli alimenti (vedi anche capitolo XII);
- persone visibilmente affette o che abbiano comunicato di essere affette da patologie in grado di costituire un rischio per la sicurezza degli alimenti sono impiegate nella manipolazione di alimenti non protetti e l'OSA non possa dimostrare di avere adottato opportune ed efficaci misure per la prevenzione del rischio di contaminazione degli alimenti.

CAPITOLO IX - REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono dispor-

locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

Le disposizioni ripercorrono i diversi stadi del processo svolto presso una impresa alimentare dal momento dell'accettazione delle materie prime.
Al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal regolamento, gli OSA devono predisporre e attuare idonee misure e/o procedure:

- per il controllo delle materie prime introdotte (mediante ispezione, verifiche documentali, campionamento e analisi di laboratorio, ecc.) con l'obiettivo di non accettare merci che possano rendere il prodotto finito non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;
- per la prevenzione del deterioramento e della contaminazione degli alimenti in ogni fase del processo, dallo stoccaggio delle materie prime sino alla distribuzione dei prodotti finiti, comprendendo
    - il mantenimento della catena del freddo per quelle materie prime, semilavorati e prodotti finiti che lo richiedono ai fini di prevenire l'alterazione dell'alimento o lo sviluppo di microrganismi patogeni (vedi anche capitolo I , punto 2d) e
    - lo stoccaggio separato delle materie prime e dei prodotti finiti trasformati aventi un diverso profilo igienico (per esempio materie prime crude e prodotti finiti cotti, materie prime grezze e prodotti finiti lavati, sbucciati, spellati, sgusciati ecc.);
- idonee procedure per il controllo degli animali infestanti (prevenzione dell'ingresso e dell'annidamento, cattura di quelli eventualmente penetrati nello stabilimento) e per precludere l'accesso allo stabilimento degli animali domestici, a meno che ciò sia funzionale all'attività e l'autorità competente l'abbia autorizzato.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA non ha predisposto e attuato alcuna misura per il controllo delle materie prime in ingresso nello stabilimento, ovvero, le misure attuate dall'OSA non hanno impedito che materie prime non rispondenti ai requisiti generali e speciali stabiliti dalla legge alimentare venissero accettate nello stabilimento;
- le modalità e le procedure di conservazione manipolazione e processo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti seguite presso lo stabilimento sono tali da poter rendere gli alimenti dannosi o inadatti al consumo umano (per esempio a causa di contaminazioni crociate tra derrate aventi un diverso profilo igienico o a seguito della mancata o insufficiente applicazione della catena del freddo);
- le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti depositati presso lo stabilimento si presentano, anche a causa del mancato o insufficiente mantenimento della catena del freddo o a seguito di contaminazioni, deteriorati o contaminati in modo tale da renderli dannosi o inadatti al consumo umano;
- l'OSA non ha predisposto e attuato adeguate procedure per il controllo (prevenzione dell'ingresso e dell'annidamento e lotta) degli animali infestanti, ovvero, le misure predisposte e attuate si dimostrano inadeguate a prevenire in modo efficace l'ingresso degli infestanti nei locali nei quali sono presenti alimenti così da portare alla loro contaminazione (presenza di un numero significativo di insetti volanti o striscianti, di tracce di roditori o di altri animali infestanti nei locali nei quali sono presenti alimenti o materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, in assenza di adeguate misure per prevenirne l'ingresso e portare alla loro cattura, ovvero, rilievo di un alto numero di catture in assenza di qualsiasi intervento correttivo);

- l'OSA non rispetta le indicazioni di etichettatura presenti sulle materie prime introdotte, per esempio utilizzando nelle proprie lavorazioni alimenti che hanno già superato la data di scadenza riportata sulla confezione.

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

Le procedure
- di raffreddamento,
- scongelamento,
- conservazione in regime di freddo

delle derrate alimentari le cui caratteristiche permettono la crescita di microrganismi patogeni o alteranti devono essere incluse nelle procedure di autocontrollo predisposte dall'OSA. In particolare, le temperature di conservazione degli alimenti da mantenere in regime di freddo stabilite nell'ambito delle procedure dell'OSA non possono essere superiori a quelle fissate dalla legge alimentare. Nel caso in cui la legge alimentare non stabilisca temperature di riferimento, l'OSA deve potere assicurare che le temperature di mantenimento degli alimenti, anche durante lo scongelamento o nelle fasi successive, sono tali da prevenire che questi possano provocare rischi per la salute.
Nel caso di alimenti sottoposti a scongelamento, i liquidi provenienti dallo scongelamento devono essere allontanati in modo da ridurre il rischio che gli stessi possano costituire un facile terreno di crescita per microrganismi patogeni o alteranti e per la produzione di tossine, a meno che l'OSA possa dimostrare che le modalità operative adottate sono tali da prevenire tale rischio.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA non ha definito alcuna procedura in merito alle modalità di raffreddamento e mantenimento in regime di refrigerazione delle derrate che devono essere conservate o servite a bassa temperatura e, se del caso, alle modalità di scongelamento delle derrate congelate, ovvero le procedure non definiscono i criteri di temperatura e, se del caso, i tempi di raffreddamento degli alimenti;
- l'OSA non è in grado di assicurare che le modalità di raffreddamento e mantenimento della catena del freddo (compresa la fase di scongelamento) per gli alimenti in grado di sostenere la crescita di microrganismi patogeni o alteranti sono tali da prevenire rischi per la salute;
- le temperature di conservazione, e se del caso i tempi di raffreddamento, dei prodotti alimentari che devono essere conservati o serviti a bassa temperatura sono superiori a quelle stabilite dalla legge alimentare per gli alimenti in questione;

- le modalità di scongelamento delle derrate congelate, la temperatura di mantenimento durante lo scongelamento, le modalità di raccolta e allontanamento dei liquidi di scongelamento appaiono tali da comportare il pericolo di proliferazione di microrganismi patogeni o alternati e di produzione di tossine di origine microbica e l'OSA non è in grado di dimostrare l'efficacia di misure alternative di controllo di questi pericoli;
- l'impresa procede al congelamento di alimenti con attrezzature inadeguate a raggiungere in tempi rapidi le temperature necessarie ad un congelamento corretto (sia nel caso si tratti di semilavorati, sia riguardi prodotti alimentari finiti destinati alla commercializzazione).

8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

La disposizione integra quanto già stabilito in materia di stoccaggio separato dei presidi chimici per la pulizia e la disinfezione (capitolo I, punto 10).

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- nei locali nei quali gli alimenti sono lavorati o conservati vengano rinvenute sostanze pericolose (per esempio: prodotti per la detergenza, disinfezione e disinfestazione, acidi e alcali forti, vernici, lubrificanti e altri materiali per la manutenzione, ecc.), sostanze il cui impiego, pur consentito, è strettamente regolamentato (additivi, coloranti ecc.), sostanze non destinate all'alimentazione (tra le quali gli alimenti per animali) senza che le stesse siano adeguatamente identificate e segregate, a meno che l'OSA possa dimostrare che le stesse stanno per essere impiegate nel processo e che il loro impiego non può costituire un rischio di contaminazione per gli alimenti.

CAPITOLO X - REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

Le disposizioni in materia di materiali per l'imballaggio e il confezionamento degli alimenti mirano a prevenire che questi possano essere fonte di contaminazioni fisiche, chimiche o microbiologiche per gli alimenti.
A tal fine l'OSA deve assicurare che
- solo materiali approvati per venire a contatto con gli alimenti in base alla pertinente normativa vigente possano esser impiegati per il confezionamento degli alimenti;
- i materiali per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti alimentari siano conservati sino la momento del loro impiego, al riparo da polveri, infestanti, e altre fonti di contaminazione;

– i materiali di confezionamento che possono contaminare gli alimenti con corpi estranei vulneranti (contenitori in vetro e metallo) vengano controllati e se del caso puliti prima del loro impiego ovvero vengano adottati sistemi di lavorazione che impediscano o riducano al minimo tali contaminazioni ".

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– i materiali impiegati per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti alimentari non sono del tipo approvato e l'OSA non è in grado di dimostrare che gli stessi non costituiscono un rischio di contaminazione per gli alimenti;
– le modalità di stoccaggio dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio degli alimenti sono tali da esporli al rischio di contaminazione (non sono adeguatamente protetti dalla polvere, dagli animali infestanti, dagli agenti atmosferici, sono appoggiati direttamente al suolo o sono comunque mantenuti in condizioni tali da potere essere contaminati prima del loro impiego);
– nello stabilimento vengono impiegati contenitori per gli alimenti in vetro, plastica o metallo e non è stata predisposta né viene attuata alcuna procedura per il controllo del rischio di contaminazione degli alimenti da corpi estranei vulneranti.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Nel caso in cui i confezionamento e gli imballaggi per gli alimenti fossero riutilizzati, i materiali e i criteri costruttivi devono essere tali da permetterne la facile pulizia e, se del caso, disinfezione. Nel definire le caratteristiche dei confezionamento e degli imballaggi da riutilizzare vanno considerati i requisiti stabiliti per le attrezzature cui al capitolo V, punto 1.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

– le caratteristiche dei confezionamento e degli imballaggi da riutilizzare, il loro stato di manutenzione e pulizia non corrispondono a quanto stabilito al capitolo V, punto 1.

Oltre a quanto disciplinato dal presente capitolo dell'allegato al regolamento (CE) n. 852/04, si rammenta che ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono applicabili anche le norme specifiche incluse quelle in materia di rintracciabilità disciplinate dal regolamento (CE) n. 1935/04.

CAPITOLO XI - TRATTAMENTO TERMICO

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.
1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.
2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

I requisiti stabiliti da questo capitolo riguardano solo gli alimenti che subiscono un trattamento termico una volta già immessi in un contenitore sigillato (conserve) o gli alimenti che sono immessi in un confezionamento sigillato immediatamente dopo avere subito il trattamento termico (per esempio latte pastorizzato o UHT).
I parametri di tempo e temperatura del trattamento (salvo il caso del latte) non sono stabiliti dalla legge alimentare che fissa per contro gli obiettivi che devono essere raggiunti a seguito dell'applicazione del trattamento termico e richiede che l'OSA predisponga e attui adeguate misure di controllo per assicurare il corretto svolgimento del processo.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA non ha predisposto e non attua una procedura e/o sistema per garantire che ogni parte del prodotto da sottoporre a trattamento termico venga portato alla temperatura stabilita per il tempo stabilito;
- l'OSA non è in grado di assicurare l'adeguatezza delle condizioni di processo impiegate (tempi e temperatura di trattamento) al fine di assicurare la sicurezza e l'integrità dei prodotti anche in rapporto alla loro natura e curabilità e al tipo di confezionamento;
- le modalità di svolgimento del processo sono tali da esporre il prodotto al rischio di contaminazione durante o dopo il trattamento termico, ossia il prodotto è esposto all'ambiente durante o dopo avere subito il trattamento termico e prima di essere immessi nel contenitore sigillato in condizioni tali da poterne risultare contaminato (le scadenti condizioni di pulizia e igiene dell'ambiente al quale è esposto il prodotto, di igiene del personale, delle attrezzature e degli impianti possono portare alla contaminazione del prodotto);
- l'OSA non ha predisposto e non sta attuando adeguate misure di controllo delle condizioni di processo (temperatura, pressione, volume di flusso, funzionamento delle valvole di shunt, sigillatura dei contenitori, funzionamento dei sistemi di allarme, ecc.) e/o non conduce le opportune verifiche circa il raggiungimento dei risultati (prove di sterilità o altri test microbiologici, valutazioni di attività enzimatiche, ecc.);
- l'OSA, a seguito dell'esito sfavorevole dei controlli o delle verifiche, non attua le pertinenti azioni correttive.

CAPITOLO XII - FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:
1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e

3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

L'OSA deve provvedere ad assicurare che il personale che lavora nello stabilimento posto sotto la propria responsabilità possegga adeguate informazioni circa le attività che deve condurre, che ne comprenda l'importanza e che sia in grado di svolgerle in modo adeguato e igienicamente corretto.

Gli obiettivi informativi e formativi devono essere definiti in funzione:

- del profilo professionale degli addetti, delle loro esperienze lavorative e dei compiti loro assegnati;
- delle procedure predisposte dall'azienda;
- del profilo di rischio delle attività condotte e di conseguenza del grado di accuratezza con il quale le diverse attività vanno condotte, controllate e verificate (secondo il ruolo svolto);
- degli eventuali obblighi formativi disposti dalla normativa nazionale o comunitaria per determinate figure o ruoli professionali.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- L'OSA non abbia adottato le opportune misure atte ad assicurare che gli addetti che lavorano presso lo stabilimento sotto la propria responsabilità siano adeguatamente informati e formati con riferimento alle specifiche procedure di lavorazione condotte presso l'impianto;
- le modalità di lavorazione degli alimenti adottate da parte dagli addetti dello stabilimento sono tali da
    - portare ragionevolmente alla contaminazione degli alimenti (per scarsa igiene personale e del vestiario, scorretto impiego delle attrezzature e degli impianti, inadeguata applicazione delle procedure di corretta igiene, ecc.),
    - non dare garanzie in merito al controllo del processo con conseguente rischio che gli alimenti ottenuti presentino un profilo di rischio inaccettabile per i consumatori (inadeguate attività di monitoraggio e verifica nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP, inadeguata applicazione delle azioni correttive previste in caso di scostamenti dall'atteso, ecc.);
- l'OSA responsabile dello stabilimento non intervenga in modo da correggere i comportamenti scorretti e prevenirne di futuri;
- il personale addetto a ruoli o mansioni per i quali la normativa nazionale o comunitaria prevede uno specifico percorso formativo, non ha ricevuto tale formazione (per esempio addetti allo stordimento degli animali e ausiliari in macello, addetti al trasporto degli ungulati su lunghe distanze, ecc.).

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 5 D.lgs 193/07)

Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I

40

II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000;

(articolo 6 , comma 7 D.lgs 193/07)

Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecunaria da euro 1000 a euro 6000

MANCATA PREDISPOSIZIONE DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

Tutti gli operatori del settore alimentare diversi da quelli che agiscono a livello della produzione primaria, ai sensi dell'art. 5 del regolamento CE n. 852/04, devono predisporre, attuare e mantenere "una o più procedure permanenti basate sui principi HACCP" che vengono richiamati dallo stesso articolo:

REQUISITI DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) n. 852/04 - Articolo 5 - ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

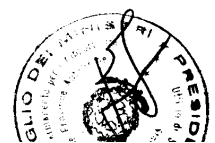
...Omissis....

2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e); e
g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

...Omissis...

4. Gli operatori del settore alimentare:

a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;
c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

Casistica

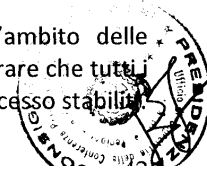
Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA responsabile dello stabilimento, pur essendovi tenuto alla luce del tipo di attività, delle dimensioni dello stabilimento, della natura dei processi condotti e dei prodotti trattati, non ha proceduto alla redazione di alcun piano di controllo dei pericoli basato sulle procedure HACCP
- a seguito dell'intervento di modifiche che abbiano riguardato i prodotti o i processi (strutture e impianti, natura e criteri del processo) o di un "fallimento" delle procedure predisposte e attuate, l'OSA non ha proceduto alla rivalutazione e all'eventuale aggiornamento delle procedure basate sui principi HACCP
- L'OSA non ha predisposto e reso disponibili agli organismi di controllo la documentazione con la descrizione delle procedure basate sui principi HACCP approntate, ovvero la documentazione sulla cui base è possibile riconoscere che gli obiettivi di sicurezza stabiliti dalla "legge alimentare" sono già raggiunti in applicazione alle procedure di prerequisito
- L'OSA non ha predisposto un adeguato sistema di archiviazione delle documentazioni a dimostrazione delle attività programmate.

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 6 D.lgs 193/07)

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

Il comma 6 del D.lgs 193/07 sanziona:
- la mancata predisposizione delle procedure basate sui principi HACCP;
- la loro mancata rivalutazione ed eventuale mancato adeguamento quando il prodotto o il processo abbiano subito modifiche rispetto al momento in cui il piano era stato redatto o quando l'OSA sia in possesso di informazioni che potrebbero indicare insufficienza delle misure adottate (per esempio a seguito del riscontro o della segnalazione di una NC di prodotto);
- il mancato aggiornamento dei documenti che dimostrino la conduzione delle attività di cui ai punti precedenti, e
- la mancata archiviazione dei documenti e delle registrazioni prodotti nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP per un periodo di tempo adeguato a dimostrare che tutti i prodotti immessi sul mercato sono stati ottenuti nel rispetto dei parametri di processo stabiliti.

Oltre a quanto previsto in via generale in materia di predisposizione delle procedure basate sui principi HACCP, il comma 6 dell'art. 6 del D.lgs 193/07 sanziona, in modo specifico, la mancata predisposizione delle procedure di verifica di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005, in materia di criteri microbiologici degli alimenti, che devono essere pianificate dagli operatori che agiscono a livello diverso dalla produzione primaria, nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP.
Il regolamento 2073/2005, nel dettare i criteri in base ai quali gli OSA devono verificare l'efficacia delle misure adottate nell'ambito delle proprie procedure basate sui principi HACCP, da applicazione a quanto stabilito all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/04 (omissis ..." *3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche: a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari ...*").

REQUISITI DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) n. 2073/05

Art. 3 – CRITERI GENERALI

1. Gli operatori del settore alimentare provvedono a che i prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici fissati nell'allegato I del presente regolamento. A tal fine, gli operatori del settore alimentare adottano provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che:
a) la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal loro controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo;
b) i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

Art. 4 – PROVE PER VERIFICARE IL RISPETTO DEI CRITERI

1. Gli operatori del settore alimentare effettuano nei modi appropriati analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici di cui all'allegato I quando convalidano o controllano il corretto funzionamento delle loro procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica.
2. Gli operatori del settore alimentare stabiliscono la frequenza con la quale effettuare i campionamenti, salvo quando l'allegato I indica una frequenza specifica, nel qual caso la frequenza minima di campionamento è quella indicata nell'allegato I. Essi prendono questa decisione nel contesto delle loro procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica, tenendo conto delle istruzioni per l'uso del prodotto alimentare in questione.
La frequenza del campionamento può essere adattata alla natura e alle dimensioni dell'impresa purché ciò non comprometta la sicurezza dei prodotti.

È importante sottolineare come il campionamento e l'analisi dei prodotti alimentari non sono intesi alla stregua di procedure di controllo dei pericoli microbiologici, ma come modalità di verifica dell'efficacia delle procedure basate sul modello HACCP nella gestione dei pericoli evidenziati.

Per questo motivo, il regolamento non stabilisce, se non in pochi casi, frequenze di campionamento e analisi che devono essere definite, e giustificate nell'ambito delle procedure di

autocontrollo basate sui principi HACCP, tenendo conto, tra gli altri fattori, anche delle dimensioni dello stabilimento e dei volumi prodotti.

Ciò che viene sanzionato è quindi la mancata previsione di un qualsiasi piano di verifica, quando questo sia specificante previsto dal regolamento 2073 in funzione della matrice alimentare trattata e dello stadio della filiera interessato, ovvero la mancata giustificazione, nell'ambito delle proprie procedure di gestione dei pericoli (prerequisiti e HACCP), della non programmazione ed esecuzione di tali verifiche.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- Pur essendovi tenuto alla luce del tipo di attività, di matrice trattato e, se del caso, del tipo di processo svolto, l'OSA non ha provveduto a predisporre un piano di verifiche microbiologiche ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005, né ha proceduto a giustificare, nell'ambito delle proprie procedure di gestione dei pericoli (prerequisiti e HACCP), la mancata predisposizione di un piano di verifiche microbiologiche.

REQUISITI DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) n. 853/04 - Allegato II – Sezione III: INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.

1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.

2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.

3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:

a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;
b) le condizioni di salute degli animali;
c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;
d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;
e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;
f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;

g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;
h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:
i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure
ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.
b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.

6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

7. " Se l'autorità competente lo permette, e se ciò non compromette gli obiettivi del presente regolamento, le informazioni sulla catena alimentare possono pervenire meno di 24 ore prima dell'arrivo, oppure accompagnare gli animali di qualsiasi specie ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello.

Tuttavia, qualsiasi informazione sulla catena alimentare la cui conoscenza possa turbare gravemente l'attività del macello è comunicata in tempo utile all'operatore del settore alimentare che gestisce il macello prima che gli animali vi arrivino, in modo da consentirgli di organizzare di conseguenza l'attività del macello.

L'operatore del settore alimentare che gestisce il macello deve valutare le informazioni rilevanti e trasmettere al veterinario ufficiale le informazioni sulla catena alimentare ricevute. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi."

8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.

Le informazioni sulla catena alimentare devono essere redatte e rilasciate dall'allevatore che invia gli animali al macello, ma è l'OSA responsabile della conduzione del macello che non deve accettare di introdurre alcun animale senza che lo stesso sia preceduto o scortato dalla pertinente attestazione. A tal fine il gestore del macello deve predisporre un sistema o una procedura per l'accettazione degli animali previa verifica della presenza e della completezza della pertinente documentazione di accompagnamento in materia di informativa sulla catena alimentare.

Tale attestazione viene valutata all'atto dell'ispezione ante morte da parte del veterinario ufficiale del macello, o, laddove previsto, dal veterinario ufficiale che effettua l'ispezione ante mortem in allevamento. In quest'ultimo caso, comunque, le informazioni sulla catena alimentare devono giungere al macello per poter essere visionate anche dal veterinario ufficiale o dall'assistente specializzato del macello prima dell'avvio degli animali alla macellazione.

La possibilità che il veterinario ufficiale del macello conceda di procedere alla macellazione degli animali anche in assenza delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, non inficia la responsabilità del gestore del macello che ha accettato gli animali senza che gli stessi fossero accompagnati dalla prescritta documentazione, a meno che questi possa dimostrare che, per imprescindibili motivi di benessere animale, gli animali non potessero non essere accettati e macellati.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- L'OSA responsabile della conduzione del macello non ha predisposto alcun sistema o procedura per garantire l'accettazione presso il macello dei soli animali accompagnati dalla prescritta informativa e che definisca le modalità di pronta comunicazione al veterinario ufficiale operante presso il macello delle informazioni sulla catena alimentare pervenute o, se del caso, della loro mancanza.

Occorre ricordare:

(comma 6 dell'art. 6 del D.lgs 193/07 che prende inoltre in considerazioni le violazioni all'obbligo, sancito dal regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato II, sezione III, in materia di informazioni sulla catena alimentare)

MANCATO ADEGUAMENTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO A SEGUITO DI PRESCRIZIONE

Il comma 7, dell'art 6 del D.lgs 193/2007 tratta dei casi nei quali l'autorità competente, pur rilevando la predisposizione da parte dell'OSA di sistemi e/o procedure finalizzate a garantire il rispetto dei requisiti e degli obiettivi stabiliti dalla "Legge alimentare", li ritenga inadeguati al raggiungimento degli obiettivi stessi. Non è detto che l'inadeguatezza dei sistemi e delle procedure debba essere accompagnata dal rilievo di una insufficienza dei risultati. La valutazione circa l'inadeguatezza delle misure predisposte dall'OSA prende infatti in considerazione non solo la situazione presente, ma anche le possibili future conseguenze di tali carenze. Così l'inadeguatezza di una procedura di pulizia non porta necessariamente all'osservazione di carenze igieniche al momento del controllo. Queste potrebbero peraltro ragionevolmente verificarsi in un prossimo futuro, per esempio a seguito dell'impiego di detergenti e/o disinfettanti non completamente adeguati nel contesto in esame.

Nel valutare la qualità e la completezza delle procedure predisposte dall'operatore del settore alimentare, devono essere tenute in considerazione oltre alle eventuali indicazioni fornite nell'ambito dei manuali di corretta prassi operativa e di applicazione dei principi del sistema HACCP approvati dal l'autorità competente e dalle linee guida comunitarie, se disponibili, le dimensioni e le caratteristiche dello stabilimento, il tipo e la natura del processo e dei prodotti ottenuti.

L'autorità che ha condotto il controllo deve specificare nella relazione finale redatta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 882/04 le ragioni per le quali i requisiti e/o le procedure vengono ritenute inadeguate, in modo da permettere all'OSA interessato di potere attuare le appropriate misure correttive, includendo tra queste le eventuali integrazioni al piano di autocontrollo e/o le giustificazioni a supporto delle scelte operate.

L'autorità Competente concede quindi all'OSA interessato un "congruo termine di tempo" al fine di intervenire sulle misure (sistemi, procedure) ritenuti inadeguati al fine di prevenire la comparsa di situazioni di non conformità.

In alternativa l'OSA può esporre le proprie controdeduzioni rispetto ai rilievi mossi dall'autorità Competente, a dimostrazione dell'efficacia delle misure predisposte.

Resta inteso, per contro, che il rilievo di carenze nei requisiti puntuali descritti negli allegati ai regolamenti, per esempio una insufficiente pulizia, deve portare all'immediata adozione delle misure previste nel caso di mancato rispetto dei requisiti (commi 4, 5 e 6).

Non appare opportuno, e probabilmente neanche ragionevole, stabilire a priori termini per l'assolvimento delle prescrizioni, che possono variare in modo anche significativo a seconda della complessità e della natura delle azioni da condurre, nonché dei rischi connessi all'applicazione di procedure e/o sistemi ritenuti inadeguati ad assicurare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza stabiliti dalla legislazione alimentare. Rimane inteso che i criteri in base ai quali viene fissato tale "congruo termine di tempo" devono essere adeguatamente giustificati nel rapporto che deve essere redatto dagli organismi di controllo al termine delle operazioni di controllo ufficiale.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA senza fornire alcuna controdeduzione accettata dall'autorità Competente che ha emanato il provvedimento, non ottemperi alle prescrizioni impartite entro i termini stabiliti o comunque concordati con l'autorità Competente;
- le controdeduzioni proposte dall'OSA non vengono accettate dall'autorità competente e lo stesso non provvede ad adeguare i requisiti e/o le procedure giudicate non completamente conformi entro i termini stabiliti.

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 7 D.lgs 193/07)

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

MANCATA O NON CORRETTA APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando l'OSA:

- non applica le misure e/o le procedure predisposte;
- ha impartito disposizioni ai propri collaboratori per la disattenzione dei sistemi e/o delle procedure predisposte senza giustificare adeguatamente questa decisione in un'ottica di salvaguardia dei consumatori e dei prodotti;
- non ha assicurato una adeguata informazione e formazione dei propri collaboratori in merito alle modalità di applicazione delle procedure e/o dei sistemi predisposti nell'ambito delle proprie misure di gestione dei processi (autocontrollo).

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 8 D.lgs 193/07)

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

Il comma 8 prende in considerazione quei casi nei quali l'OSA, pur avendo provveduto alla predisposizione delle procedure e/o dei sistemi di gestione dei propri processi al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi della "legge alimentare" così come previsto dai regolamenti, non provveda poi alla loro effettiva applicazione.
In queste situazioni non vengono quindi messi in discussione il rispetto dei requisiti, la predisposizione dei sistemi e/o delle procedure, né la loro efficacia. Ciò che viene a mancare è la loro pratica applicazione. In pratica l'OSA non rispetta gli stessi criteri che egli stesso si è dato, sia che operi a livello di produzione primaria (comma 4), o nelle fasi successive alla produzione primaria (commi 5 e 6), e questo a prescindere dalle eventuali valutazioni di efficacia delle misure stesse.
Al pari di quanto previsto dal precedente comma 7, il comportamento antigiuridico si sostanzia anche nel caso in cui, nel corso delle attività di controllo, non vengano evidenziate carenze diverse da quelle prese in considerazione dal comma stesso (non vengono rilevate, per esempio carenze igieniche evidenti), a ciò bastando la mancata applicazione delle misure e/o delle procedure predisposte dallo stesso OSA.

Ovviamente, nel caso in cui, a seguito della mancata applicazione dei sistemi e/o delle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 del D.lgs 193/07, dovessero venire rilevate carenze per quanto riguarda le condizioni igieniche nelle quali i prodotti sono lavorati, stoccati, commercializzati o la stessa sicurezza e/o integrità dei prodotti alimentari, al pari di quanto potrebbe accadere nel caso di riscontro di procedure e/o i sistemi inadeguati, l'autorità competente, ai sensi dell'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/04, assumerà tutte le azioni necessarie a garantire il raggiungimento degli obiettivi della legge alimentare o, comunque, a contenere i rischi per i consumatori.

In quest'ultimo caso, come pure in tutte le altre situazioni nelle quali a seguito della mancata applicazione delle misure previste dovessero emergere ulteriori carenze nei requisiti stabiliti dalla Legge Alimentare, l'autorità Competente valuta l'assunzione delle altre misure pertinenti.

MANCATA APPOSIZIONE DEL MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO

Ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 853/2004, "gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento solo se questo è contrassegnato:

a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004
o
b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento".

L'allegato specifica quindi che:

1. "Il marchio deve essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento" e che
2. "È necessario applicare un nuovo marchio a un prodotto laddove ne venga rimosso l'imballaggio e/o il confezionamento oppure esso sia ulteriormente trasformato (lavorato e/o manipolato) in un altro stabilimento"

Non sono soggetti all'obbligo di marchiatura i seguenti prodotti di origine animale, per i quali il regolamento (CE) n. 853/2004 non detta requisiti specifici, anche se manipolati presso uno stabilimento riconosciuto:
- miele e altri prodotti alimentari dell'apiario;
- sangue e derivati del sangue;
- pelli e altre materie prime per gelatina e collagene destinate da un macello, sezionamento o da un impianto di raccolta riconosciuto a un impianto di produzione del collagene o della gelatina.

Il marchio di identificazione può non essere apposto sugli imballaggi delle uova per le quali esistono criteri particolari di marchiatura ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Il marchio di identificazione ha lo scopo di identificare l'impianto, riconosciuto, nel quale il prodotto alimentare è stato sottoposto all'ultima manipolazione.
Il marchio di identificazione deve essere apposto a cura dell'OSA responsabile dell'impianto nel quale il prodotto è stato ottenuto o manipolato da ultimo. A differenza del bollo sanitario, l'apposizione del marchio di identificazione non attesta l'esecuzione con esito favorevole di controlli da parte del veterinario ufficiale.

Il marchio, facilmente leggibile e decifrabile, deve contenere:
- il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere (IT per l'Italia);
- il numero di riconoscimento dello stabilimento;
- se prodotto in uno stabilimento situato nella CE, deve essere di forma ovale e contenere l'abbreviazione CE o altra equivalente. Non sono prescritte dimensioni particolari del marchio.

A seguito dell'applicazione dei nuovi regolamenti del "pacchetto igiene", ogni stabilimento nel quale vengono lavorati o comunque manipolati prodotti alimentari di origine animale è identificato da un unico numero di riconoscimento, indipendentemente dalla natura e dal numero delle attività condotte al proprio interno. Come conseguenza la lettera o sigla che, in applicazione alla normativa preesistente, identificava il tipo di attività condotta presso lo stabilimento ("M" per i macelli, "S" per i laboratori di sezionamento, "F" per i depositi frigoriferi di carni fresche, "P" per gli stabilimenti di preparazioni di carni e di carni macinate, "L" per gli stabilimenti di trasformazione carni ecc.) perde significato.

Il marchio può essere apposto, in modo indelebile, direttamente sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta a sua volta apposta sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio (non è quindi indispensabile che sia applicato per mezzo di una etichetta).

Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il materiale di confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sulla confezione.

Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.

Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni contenute nel marchio stesso.

Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA responsabile di uno stabilimento riconosciuto immette sul mercato prodotti alimentari di OA, per i quali il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce tale obbligo, privi del marchio identificativo di quello stabilimento o dello stabilimento nel quale gli alimenti hanno subito l'ultima manipolazione (come nel caso di alimenti commercializzati da uno stabilimento riconosciuto ma prodotti e, se del caso, confezionati in un altro stabilimento riconosciuto)
- le modalità di applicazione del marchio di identificazione, nel caso delle carni fresche confezionate e imballate, non garantiscano che lo stesso venga distrutto all'apertura dell'imballaggio o della confezione
- l'OSA applica a prodotti alimentari di OA un marchio di identificazione diverso da quello che identifica lo stabilimento riconosciuto sotto il proprio controllo nel quali gli alimenti hanno subito l'ultima manipolazione

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 9 D.lgs 193/07)

9. L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro;

Nel caso in cui l'OSA non abbia proceduto all'applicazione del marchio di identificazione in quanto il prodotto è stato ottenuto in uno stabilimento non riconosciuto, si applica la sanzione di cui al comma 2 dell'articolo 6.

IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE DI UNGULATI PRIVE DI BOLLATURA SANITARIA

La bollatura sanitaria è prevista dal regolamento (CE) n. 854/2004 che dispone che la stessa sia applicata, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, alla superficie esterna delle carcasse degli ungulati domestici e dei mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi sottoposti con esito favorevole a ispezione ante mortem e post mortem in conformità allo stesso regolamento e alle carcasse degli ungulati selvatici abbattuti a caccia sottoposte, con esito favorevole, a ispezione post mortem presso un centro di lavorazione della selvaggina dopo completa scuoiatura. Il bollo sanitario deve essere perfettamente leggibile in modo da permettere l'identificazione dello stabilimento presso il quale è avvenuta la macellazione o la preparazione delle carcasse di selvaggina selvatica grossa e deve essere applicato in modo tale da assicurare che, nel caso le carcasse siano tagliate in mezzene o quarti, o le mezzene siano divise in tre pezzi, ciascun pezzo riporti almeno un bollo sanitario.

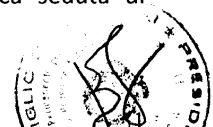
Le caratteristiche del bollo, la forma, le dimensioni e le indicazioni che deve riportare, sono descritte all'Allegato I, sezione I, capo III del regolamento (CE) n. 854/2004.
Le carni degli animali sottoposti a macellazione d'urgenza la di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, le cui caratteristiche sono stabilite all'art. 4 del D.lgs 193/07.

Il bollo sanitario attesta l'esito favorevole dei controlli condotti dal veterinario ufficiale, se del caso, sull'animale vivo prima, e sulle relative carni dopo la macellazione o l'abbattimento.
L'assenza di bollatura sanitaria sulla superficie delle carcasse degli ungulati, può quindi significare:

- che gli animali e le relative carni non sono stati sottoposti ai prescritti controlli veterinari (ispezione ante e post mortem, oltre alle altre eventuali prove diagnostiche previste);
- che non sono state completate le procedure di controllo previste sugli animali e sulle relative carni (come nel caso delle carcasse in attesa dell'esito dell'esame per la ricerca delle trichinelle o del test per le TSE);
- che a seguito dell'esecuzione dei controlli da parte del veterinario ufficiale le carni non sono state ritenute idonee per il consumo umano.

La sanzione prevista al comma 10 è applicabile quindi all'immissione sul mercato, e cioè alla vendita, all'offerta in vendita e a ogni altra forma di cessione anche a titolo gratuito di alimenti, oltre che alla *detenzione* a scopo di vendita (per la definizione di "immissione sul mercato" vedi regolamento CE n. 178/2002, art. 3, punto 8):

- delle carni di animali che, benché macellati presso una struttura al tal fine riconosciuta, non siano stati sottoposti ai prescritti controlli veterinari (ante e post mortem);
- delle carni di animali sulle quali siano ancora in corso accertamenti veterinari;
- delle carni di animali che, a seguito dei controlli veterinari, non siano state ritenute idonee al consumo umano;

Quanto ai "lotti" di carni non bollate, questi possono essere definiti come le carni ottenute da un gruppo di animali omogeneo per provenienza e categoria nel corso di un'unica seduta di macellazione nell'arco, al massimo, di una giornata lavorativa.

Non rientra nel campo di applicazione del comma 10 dell'articolo 6 del D.lgs 193/07 il trasporto delle carcasse e dei visceri degli animali macellati d'urgenza al di fuori del macello, dall'azienda di origine al macello, purché le stesse siano accompagnate:

- dalla dichiarazione dell'OSA che ha allevato l'animale attestante l'identità dell'animale e gli eventuali trattamenti al quale lo stesso è stato sottoposto e
- dalla dichiarazione del veterinario che ha eseguito l'ispezione ante mortem e che ne attesta l'esito favorevole, oltre alla data, all'ora e alla motivazione della macellazione d'urgenza.

Le carni prive di bollatura sanitaria, in quanto non sottoposte con esito favorevole ai prescritti controlli veterinari, non possono essere destinate al consumo umano.

Casistica

Si ritiene che l'impresa non risponda al requisito del regolamento quando:

- l'OSA proceda all'immissione sul mercato di carni, ovvero proponga in vendita, offra per il consumo o detenga carni:
  - ottenute da animali che non siano stati sottoposti ai previsti controlli veterinari ante e post mortem con esito favorevole;
  - ottenute da animali che siano stati sottoposti ai previsti controlli veterinari ante e post mortem con esito non favorevole;
  - per le quali siano ancora in corso accertamenti veterinari tesi a verificarne l'incondizionata idoneità al consumo.

Nel caso in cui l'OSA immetta sul mercato carni prive della bollatura sanitaria in quanto ottenute in uno stabilimento non riconosciuto al fine della macellazione, si applica quanto previsto al comma 1 dell'articolo 6.

Occorre ricordare:

(articolo 6, comma 10 D.lgs 193/07)

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 854/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3000 a 18000 euro per ogni lotto di carne non bollato.

Audit 2010-8502 of 25 April 2010 in order to evaluate the follow-up action taken by the Competent Authorities with regard to official controls related to the safety of food of animal origin, in particular meat, milk and their products		
Reference no. and Recommendation	Basis of assessment	Assessment
	(covering brucellosis). **This will also be followed up in the context of the General Audit report, recommendation 2010-8741-3**	
2010-8502-5 To ensure that a sufficient number of suitably qualified staff is available, in particular, at regional level for controls under the scope of this mission in order to comply with Article 4 of Regulation (EC) No 882/2004. **Previously covered in recommendation 2008-7930-1 and 3**	This aspect will form part of the "operational standards" procedure. See recommendation 2007-7373-4	Closed for other reasons
2010-8502-6 To ensure that official controls are carried out in accordance with Article 4(2) of Regulation (EC) 854/2004 and that when non-compliances regarding structure, layout, maintenance and, in general, hygiene requirements, as provided by Regulations (EC) No 852/2004 and No 853/2004, are identified, corrective action is taken as required by Article 54 of Regulation (EC) No 882/2004.	Guidelines on non-compliance were issued for a test phase lasting approximately one year. Based on experience gained by the Regions in applying this draft, CA planned to submit the guidelines for formal adoption by the State Region Conference in November 2011. **Request for additional information** **Please provide copy of guideline document when adopted.**	In progress
2010-8502-7 To take measures in order to ensure that the HACCP-based systems are in line with Article 5 of Regulation (EC) No 852/2004.	The Ministry of Health Ufficio III sent a letter dated 28 December 2011 to the Coordinamento Tecnico Interregionale per la Sicurezza Alimentare (Interregional Technical Coordination for Food Security) and to the provinces of Trento and Bolzano, setting out the FVO report findings relating to recommendations 2, 3, 5, 7, 9, 10 and 11, and requesting the regions to verify the correct application of EU legislation in relation to these recommendations. A copy was provided The CA stated that Office III, in its audit activities of the	In progress

15_6_1_DGR_83_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 83
Art. 2545-terdecies cc e LR 27/2007, art. 23 - Liquidazione coatta amministrativa della cooperativa "Nord Società Cooperativa" con sede in Pravisdomini.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la relazione di mancata revisione ultimata addì dd.14.05.2014 concernente la cooperativa "Nord Società Cooperativa" con sede in Pravisdomini, da cui emerge che l'amministratore unico della predetta società, con la propria condotta omissiva, ha impedito di fatto al revisore di effettuare la verifica ispettiva di competenza;
RILEVATO, rilevato, vieppiù, che dall'esame della documentazione acquisita in atti si evince lo stato d'insolvenza dell'ente, in considerazione della complessiva condizione deficitaria della società, attualmente inattiva, atteso il patrimonio netto negativo in formazione, siccome risultante dalla dimessa situazione contabile al 31.12.2012, non essendosi neppure approvato il bilancio relativo all'esercizio 2012;
RAVVISATA, quindi, la necessità, fatta presente dal revisore, di porre la predetta cooperativa in liquidazione coatta amministrativa ai sensi dell'articolo 2545-terdecies c.c.;
PRESO ATTO del parere unanimemente favorevole espresso in merito, nella seduta del giorno 4 dicembre 2014, dalla Commissione regionale per la cooperazione, ai sensi del comma 2, lett. a), dell'articolo 11 della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27;
VISTA la comunicazione antimafia rilasciata ai sensi del D.Lgs. 6.09.2011, n. 159, in data 30.12.2014, pervenuta addì 09.01.2015 ed ammessa a protocollo regionale al n. 777/PRODRAF/GEN dd.09.01.2015;
VISTA la dichiarazione rilasciata ai sensi dell'articolo 7 bis ante della legge regionale 23 giugno 1978, n. 75, addì 22.12.2014, pervenuta il giorno 22.12.2014 ed ammessa a protocollo regionale al n. 97199/PROD/SCTC dd.22.12.2014;
RITENUTO, quindi, di nominare quale commissario liquidatore della suddetta cooperativa il dott. Enrico Peresson, con studio in Spilimbergo, Via Mazzini n. 3, iscritto all'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Pordenone;
VISTI gli articoli 2545-terdecies c.c., 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, e 23 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTO l'articolo 11 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTA la legge 17.7.1975, n. 400;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali;
all'unanimità,

DELIBERA

- La cooperativa "Nord Società Cooperativa" con sede in Pravisdomini, C.F. 01672070933, costituita addì 26.05.2010, per rogito notaio dott. Maurizio Corsi di Pordenone, è posta in liquidazione coatta amministrativa ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 2545-terdecies c.c., agli articoli 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, ed alla legge 17.7.1975, n. 400.
- Il dott. Enrico Peresson, con studio in Spilimbergo, Via Mazzini n. 3, è nominato commissario liquidatore.
- Al commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal D.P.Reg. n. 0155/Pres. dd.30.06.2008.
- Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale competente entro sessanta giorni dalla piena conoscenza dell'atto medesimo ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro centoventi giorni dalla piena conoscenza dello stesso atto qualora sussistano i presupposti di legge.

Il provvedimento di cui trattasi sarà comunicato al Registro delle Imprese e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica e nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_84_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 84
Art. 2545-terdecies cc e LR 27/2007, art. 23 - Liquidazione coatta amministrativa della cooperativa "Dalpa - Società Cooperativa" in liquidazione, con sede in Spilimbergo.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTI il verbale concernente la revisione ordinaria ultimata il giorno 17.12.2013 alla cooperativa "Dalpa - Società Cooperativa" in liquidazione, con sede in Spilimbergo, ed il successivo supplemento di verifica dd.01.07.2014, dai quali si evince che la società si trova in stato d'insolvenza, in considerazione sia del patrimonio netto negativo siccome risultante dall'ultimo bilancio depositato, afferente l'esercizio 2012, la cui consistenza deficitaria è aggravata dalla perdita in formazione accertata dalla dimessa situazione contabile al giorno 31.12.2013, sia della complessiva condizione finanziaria dell'ente, attesa l'inadeguatezza delle attività esistenti a provvedere al regolare soddisfacimento delle acclarate poste passive derivanti dalle obbligazioni assunte;
RAVVISATA, quindi, la necessità, fatta presente dal revisore, di porre la predetta cooperativa in liquidazione coatta amministrativa ai sensi dell'articolo 2545-terdecies c.c.;
RITENUTO, inoltre, che l'allora liquidatore della società, con successiva comunicazione sub prot. n. 63648/PRODRAF/GEN dd.01.08.2014, ha concordato sostanzialmente con la richiesta formulata dal revisore, volta all'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'articolo 2545-terdecies c.c.;
PRESO ATTO del parere unanimemente favorevole espresso in merito, nella seduta del giorno 4 dicembre 2014, dalla Commissione regionale per la cooperazione, ai sensi del comma 2, lett. a), dell'articolo 11 della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27;
VISTA la comunicazione antimafia rilasciata ai sensi del D.Lgs. 6.09.2011, n. 159, in data 07.01.2015, pervenuta addì 08.01.2015 ed ammessa a protocollo regionale al n. 660/PRODRAF/GEN dd.08.01.2015;
VISTA la dichiarazione rilasciata ai sensi dell'articolo 7 bis ante della legge regionale 23 giugno 1978, n. 75, addì 17.12.2014, pervenuta il giorno 17.12.2014 ed ammessa a protocollo regionale al n. 96359/PROD/SCTC dd.18.12.2014;
RITENUTO, pertanto, di nominare quale commissario liquidatore della suddetta cooperativa il dott. Fabrizio Pusiol, con studio in Pordenone, Via F.lli Bandiera n. 40, iscritto all'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Pordenone;
VISTI gli articoli 2545-terdecies c.c., 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, e 23 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTO l'articolo 11 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTA la legge 17.7.1975, n. 400;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali;
all'unanimità,

DELIBERA

- La cooperativa "Dalpa - Società Cooperativa" in liquidazione, con sede in Spilimbergo, C.F. 01582350938, costituita addì 26.09.2006 per rogito notaio dott. Gaspare Gerardi di Pordenone, è posta in liquidazione coatta amministrativa ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 2545-terdecies c.c., agli articoli 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, ed alla legge 17.7.1975, n. 400.
- Il dott. Fabrizio Pusiol, con studio in Pordenone, Via F.lli Bandiera n. 40, è nominato commissario liquidatore.
- Al commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal D.P.Reg. n. 0155/Pres. dd.30.06.2008.
- Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale competente entro sessanta giorni dalla piena conoscenza dell'atto medesimo ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro centoventi giorni dalla piena conoscenza dello stesso atto qualora sussistano i presupposti di legge.

Il provvedimento di cui trattasi sarà comunicato al Registro delle Imprese e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica e nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_85_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 85

Art. 2545-terdecies cc e LR 27/2007, art. 23 - Liquidazione coatta amministrativa della cooperativa "Ecocleaning Coop - Società Cooperativa Sociale Onlus" con sede in Pordenone.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il verbale relativo alla revisione ordinaria ultimato il giorno 03.10.2014 alla cooperativa "Ecocleaning Coop - Società Cooperativa Sociale O.N.L.U.S." con sede in Pordenone, dal quale si evince che la società, attualmente inattiva, si trova in palese stato d'insolvenza, in considerazione sia del patrimonio netto negativo siccome risultante dal bilancio di esercizio chiuso al 31.12.2013, sia dell'acclarata inadeguatezza delle attività esistenti a provvedere al regolare soddisfacimento delle certificate poste passive derivanti dalle obbligazioni assunte;
RAVVISATA, quindi, la necessità, fatta presente dal revisore, di porre la predetta cooperativa in liquidazione coatta amministrativa ai sensi dell'articolo 2545-terdecies c.c.;
RITENUTO, inoltre, che l'amministratore unico della società, in sede di osservazioni al summenzionato atto ispettivo, ha concordato con la richiesta avanzata dal revisore, volta all'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'articolo 2545-terdecies c.c.;
PRESO ATTO del parere favorevole espresso in merito, nella seduta del giorno 4 dicembre 2014, dalla Commissione regionale per la cooperazione, ai sensi del comma 2, lett. a), dell'articolo 11 della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27;
VISTA la comunicazione antimafia rilasciata ai sensi del D.Lgs. 6.09.2011, n. 159, in data 07.01.2015, pervenuta addì 08.01.2015 ed ammessa a protocollo regionale al n. 659/PRODRAF/GEN dd.08.01.2015;
VISTA la dichiarazione rilasciata ai sensi dell'articolo 7 bis ante della legge regionale 23 giugno 1978, n. 75, addì 12.12.2014, pervenuta il giorno 12.12.2014 ed ammessa a protocollo regionale al n. 94898/PROD/SCTC dd.12.12.2014;
RITENUTO, pertanto, di nominare quale commissario liquidatore della suddetta cooperativa la dott.ssa Barbara Sacilotti, con studio in Spilimbergo, Via Vittorio Emanuele II n. 1, iscritta all'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Pordenone;
VISTI gli articoli 2545-terdecies c.c., 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, e 23 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTO l'articolo 11 della legge regionale 3.12.2007, n. 27;
VISTA la legge 17.7.1975, n. 400;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali;
all'unanimità,

DELIBERA

- La cooperativa "Ecocleaning Coop - Società Cooperativa Sociale O.N.L.U.S." con sede in Pordenone, C.F. 01733750937, costituita addì 01.03.2013, per rogito notaio dott. Gaspare Gerardi di Pordenone, è posta in liquidazione coatta amministrativa ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 2545-terdecies c.c., agli articoli 194 e seguenti del regio decreto 16.3.1942, n. 267, ed alla legge 17.7.1975, n. 400.
- La dott.ssa Barbara Sacilotti, con studio in Spilimbergo, Via Vittorio Emanuele II n. 1, è nominata commissario liquidatore.
- Al commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal D.P.Reg. n. 0155/Pres. dd.30.06.2008.
- Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale competente entro sessanta giorni dalla piena conoscenza dell'atto medesimo ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro centoventi giorni dalla piena conoscenza dello stesso atto qualora sussistano i presupposti di legge.

Il provvedimento di cui trattasi sarà comunicato al Registro delle Imprese e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica e nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_88_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 88
Adozione Misura "Investimenti" prevista dal Piano nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo per l'anno 2015.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/71, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, ed in particolare gli articoli 43 e 50;
VISTO il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 28 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo, ed in particolare la sezione 6 "Investimenti";
RICHIAMATO il decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 marzo 2011 (Disposizioni nazionali di attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/07 del Consiglio e (CE) n. 555/08 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura degli investimenti);
PRESO ATTO del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 20 giugno 2014 (Programma nazionale di sostegno al settore vitivinicolo - Ripartizione della dotazione finanziaria relativa all'anno 2015);
CONSIDERATO che con nota del 31 ottobre 2014, prot. n. 83310, l'Amministrazione regionale ha richiesto al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali una diversa rimodulazione finanziaria delle misure recate dal Programma nazionale di sostegno al settore vitivinicolo, prevedendo per la misura "Investimenti" un intervento di euro 600.000,00;
CONSIDERATO, che nel decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 marzo 2011:
- all'articolo 2, comma 6, è previsto che le regioni adottino i provvedimenti utili per l'applicazione della misura degli investimenti con particolare riguardo alle condizioni di ammissibilità al contributo e ai criteri di priorità;
- all'articolo 2, comma 7, è stabilito che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali verifichi la conformità degli atti regionali alla normativa comunitaria entro trenta giorni dal ricevimento degli stessi;
RITENUTO necessario attuare la misura degli investimenti nella Regione Friuli Venezia Giulia per finanziare interventi relativi all'acquisto di contenitori in legno per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini, volti all'adeguamento delle strutture aziendali alla produzione finalizzata alla domanda di mercato e al conseguimento di una maggiore competitività;
RITENUTO peraltro, di finanziare esclusivamente investimenti di durata annuale, in quanto la disponibilità delle risorse finanziarie è limitata all'anno 2015;
CONSIDERATO che il regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio, all'articolo 71 prevede, tra l'altro, l'obbligo del mantenimento per cinque anni dei beni acquistati con il contributo ricevuto;
RICHIAMATA la nota dell'Agenzia per le erogazioni in Agricoltura di data 12 gennaio 2015, prot. UMU.2015.0000052, che reca le istruzioni operative per l'accesso alla misura investimenti per la campagna 2014/2015;
RITENUTO di adottare la misura "Investimenti" per l'anno 2015 cosi come riportato nell'allegato A alla presente deliberazione di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
RITENUTO di prevedere un eventuale successivo adeguamento del presente provvedimento nel caso in cui la deliberazione sia giudicata dal Ministero non conforme alla normativa comunitaria e di rinviare alle disposizioni contenute nella normativa vigente e nelle circolari attuative dell'organismo pagatore per tutto quanto non disciplinato con il presente provvedimento;
VISTO lo Statuto di autonomia;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali,
all'unanimità,

DELIBERA

1. di adottare la misura "Investimenti" prevista dal Piano nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo per l'anno 2015 cosi come riportato nell'allegato A alla presente deliberazione di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
2. di inviare, in conformità alle disposizioni del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 marzo 2011, il presente provvedimento al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e all'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura ;
3. di pubblicare la presente deliberazione sul Bollettino ufficiale della Regione e di dare attuazione alla misura "Investimenti" ai sensi dell'articolo 2, comma 8, del decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 marzo 2011.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_88_2_ALL1

Allegato A

Misura Investimenti - Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, articoli 43 e 50

FINALITÀ
La Misura "Investimenti" è una misura attivata nell'ambito del Piano Nazionale di Sostegno per il settore vitivinicolo, e finanzia investimenti relativi all'acquisto di nuovi contenitori in legno per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini, finalizzati alla produzione di vino di migliore qualità che consenta di aprirsi a una maggiore domanda di mercato e al conseguimento di una maggiore competitività.

AMBITO DI APPLICAZIONE E DURATA DELLA MISURA
La Misura Investimenti si applica su tutto il territorio regionale per l'anno 2015. E' prevista la conservazione degli investimenti assoggettati a contributo per cinque anni dalla data della liquidazione del contributo, salvo i casi di cambi di conduzione, le cause di forza maggiore e circostanze eccezionali. Nel caso in cui la dismissione avvenga prima dei cinque anni previsti, è fatto obbligo al titolare del contributo di inviare motivata comunicazione dell'operazione e le spese per la sostituzione dei contenitori si intendono interamente a carico dell'utente medesimo.
Rimane comunque l'obbligo di conservare i nuovi contenitori acquistati per il periodo che residua a totale copertura dei cinque anni previsti.
Qualora i contenitori in legno non vengano sostituiti, si provvederà al recupero della somma di contributo erogata, proporzionata al periodo di mancato utilizzo a raggiungere l'intera copertura del periodo previsto e con l'applicazione degli interessi legali maturati.

BENEFICIARI DEL PREMIO PER GLI INVESTIMENTI
Ai sensi dell'articolo 3 decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 marzo 2011 (Disposizioni nazionali di attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/07 del Consiglio e (CE) n. 555/08 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura degli investimenti), sono autorizzati a presentare domanda di sostegno comunitario per gli investimenti i seguenti soggetti:
1) le microimprese, le piccole e medie imprese così come definite ai sensi dell'articolo 2, del titolo I dell'allegato della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione, del 6 maggio 2003,
2) le imprese intermedie cui non si applica l'articolo 2, paragrafo 1, del titolo I dell'allegato della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione del 6 maggio 2003, che occupano meno di 750 persone o il cui fatturato annuo non supera i 200 milioni di euro, per le quali l'intensità massima degli aiuti è dimezzata,
e che svolgono almeno una delle seguenti attività:
- produzione di mosto di uve ottenuto dalla trasformazione di uve fresche da essi stessi ottenute, acquistate o conferite dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
- produzione di vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosto di uve da essi stessi ottenuti, acquistati o conferiti dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
- l'affinamento e/o il confezionamento del vino conferito dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
- in via prevalente, l'elaborazione l'affinamento ed il successivo confezionamento del vino acquistato, ai

fini della sua commercializzazione.
Non rientrano nella categoria dei beneficiari del premio per gli investimenti, i soggetti che realizzano esclusivamente attività di commercializzazione del vino.
I contributi non sono concessi alle imprese in difficoltà ai sensi della Comunicazione n. C 244/02 della Commissione, del 1° ottobre 2004, (Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà).
Accedono ai contributi i soggetti che, alla data di presentazione della domanda, in forma singola:
- sono titolari di partita IVA;
- sono iscritti al Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
- hanno costituito nel SIAN un fascicolo aziendale attivo;
- sono in regola con la normativa in materia di dichiarazioni obbligatorie ai sensi del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo;
sono affidabili ai sensi del regolamento (UE) n. 809/2014 della Commissione, del 17 luglio 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo, le misure di sviluppo rurale e la condizionalità.

TIPOLOGIE DI INTERVENTO
Investimenti annuali per l'acquisto di nuovi contenitori in legno per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini.

SPESE AMMISSIBILI
Le spese ammissibili sono quelle sostenute nel periodo successivo alla data di presentazione informatica delle domande ammissibili al finanziamento per l'acquisto di nuovi contenitori in legno per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini.

CONTRIBUTO
Il contributo è concesso a saldo dell'investimento annuale ed è pari al 40% della spesa effettivamente sostenuta, IVA esclusa.
Il contributo è ridotto al 20% della spesa effettivamente sostenuta (IVA esclusa) qualora l'investimento sia realizzato da una impresa classificabile come intermedia ovvero che occupi meno di 750 dipendenti o il cui fatturato annuo sia inferiore ai 200 milioni di euro.
L'importo delle spese ammissibili non può essere inferiore a 5.000,00 euro e superiore a 100.000,00, pena la non ammissibilità della domanda.
Non sono ammissibili al sostegno i semplici interventi di sostituzione e l'acquisto di materiali usati, in modo da garantire che gli investimenti siano finalizzati al miglioramento della produzione, all'adeguamento alla domanda del mercato e ad una maggiore competitività.

CRITERI DI PRIORITA'
Per l'anno 2015 è previsto per la misura "Investimenti" un intervento di euro 600.000,00; nel caso in cui le disponibilità finanziarie messe a disposizione dal MIPAAF siano insufficienti a finanziare tutte le domande presentate, il competente servizio regionale provvede a redigere una graduatoria delle domande presentate applicando, nell'ordine, i seguenti criteri di priorità:
a) aziende agricole condotte da imprenditori agricoli iscritti alla gestione previdenziale INPS (ex SCAU), di cui il titolare o almeno un socio sia un giovane agricoltore di età superiore a diciotto anni e inferiore a quaranta con responsabilità o corresponsabilità civile e fiscale dell'azienda agricola alla data di presentazione della domanda di contributo;
b) aziende agricole condotte da imprenditori agricoli iscritti alla gestione previdenziale INPS (ex SCAU) che presentino in azienda un coadiuvante familiare di età superiore a diciotto anni e inferiore a quaranta;
c) aziende agricole condotte da imprenditori agricoli iscritti alla gestione previdenziale INPS (ex SCAU) diversi da quelli di cui alle lettere a) e b);
d) aziende agricole condotte da imprenditori agricoli non iscritti alla gestione previdenziale INPS (ex SCAU), di cui il titolare o almeno un socio sia giovane agricoltore di età superiore a diciotto anni e inferiore a quaranta con responsabilità o corresponsabilità civile e fiscale dell'azienda agricola alla data di presentazione della domanda di contributo;
e) aziende agricole diverse da quelle di cui alle lettere a), b), c) e d);
f) altri richiedenti.
A parità di condizioni sono finanziate le domande secondo il criterio della maggiore spesa ammessa per

l'investimento proposto.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande per beneficiare del premio dovranno essere presentate informaticamente all'Organismo Pagatore Agenzia per le erogazioni in Agricoltura entro e non oltre il termine del 6 marzo 2015 e dovranno essere consegnate alla Regione Friuli Venezia Giulia in forma cartacea, corredate di tutti gli allegati, entro e non oltre il termine dell'11 marzo 2015. A tal fine farà fede il timbro postale di invio della raccomandata con avviso di ricevimento.
La trasmissione della domanda è accompagnata da un elenco di dettaglio nel quale sono indicati:
- la data di trasmissione;
- il soggetto che opera la trasmissione (centro di Assistenza agricola o tecnico abilitato munito di apposita delega da parte del soggetto richiedente);
- numero identificativo della domanda di aiuto;
- il CUAA del richiedente;
- la denominazione del richiedente.

Le domande redatte utilizzando la modulistica resa disponibile da AgEA, devono contenere:
- nome, ragione sociale, CUAA, indirizzo, n. cellulare, email e PEC riconducibile esclusivamente al richiedente;
- forma giuridica;
- informazioni relative alle dichiarazioni di vendemmia e produzione della campagna in corso 2014/2015, dichiarazione di giacenza campagna 2013/2014 ed impegno alla presentazione della dichiarazione di giacenza per la campagna 2014/2015 o eventuale documentazione comprovante la presenza di cause di forza maggiore che giustifichi la mancata presentazione delle dichiarazioni;
- punteggi e priorità richiesti ai fini della graduatoria;
- piano degli investimenti e loro localizzazione;
- dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura redatta dal rappresentante legale e dichiarazione sostitutiva relativa ai familiari conviventi;
- dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 probante la classificazione e l'attività dell'impresa;
- copia dell'estratto del bilancio dell'impresa riferito all'anno 2014 ovvero di dichiarazione sostitutiva da parte del legale rappresentante, con impegno a presentare il bilancio approvato riferito all'anno 2014, oppure, per le imprese senza obbligo di bilancio nel 2014, di dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 con indicazione dell'importo fatturato nell'anno 2014;
- progetto contenente i seguenti elementi:
  - i motivi per i quali si intende realizzare l'investimento proposto in relazione all'attività produttiva dell'impresa nonché le aspettative di miglioramento in termini di competitività ed incremento delle vendite;
  - la descrizione analitica degli investimenti che si intendono realizzare;
  - la localizzazione degli investimenti;
  - la quantificazione economica dettagliata degli investimenti;
  - la relazione tecnico economica redatta e sottoscritta da un tecnico sulla scelta del preventivo di spesa fornito da tre ditte in concorrenza;
- eventuale documentazione comprovante il subentro nella conduzione delle superfici vitate con riferimento alle dichiarazioni di vendemmia e produzione per la campagna 2014/2015 e dichiarazioni di giacenza 2013/2014;
- dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 in ordine al possesso dei requisiti di affidabilità ai sensi del regolamento (UE) n. 809/2014.

PAGAMENTO DEI CONTRIBUTI

Ai fini del pagamento dei contributi per la misura investimenti per la campagna 2014/2015 si rinvia alle istruzioni operative emanate da AgEA. Con decreto del Servizio competente potranno essere dettate ulteriori specificazioni in ordine alle modalità di presentazione delle domande di pagamento.

VARIANTI

Con decreto del Servizio competente sono autorizzate le varianti al progetto di investimento ammesso a contributo. Le domande di autorizzazione alle varianti sono inoltrate dal servizio competente entro trenta giorni dalla data di scadenza della data di completamento dell'investimento e non possono comportare interventi aggiuntivi rispetto a quelli preventivati; ai fini del contributo l'importo totale della spesa dichiarata non può essere superiore all'importo totale della spesa ammessa per la domanda di aiuto

originaria. Per gli interventi oggetto di variante, le spese sostenute nel periodo antecedente alla data di autorizzazione alla variante non sono ammissibili all'aiuto. Non possono essere presentate varianti ad una domanda di aiuto in presenza della rispettiva domanda di pagamento a saldo.

RINVIO

Le norme del presente provvedimento sono modificate per effetto di sopravvenute disposizioni di legge e delle indicazioni contenute nelle circolari attuative dell'organismo pagatore.

VISTO: L VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_90_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 90

LR 80/1982. Fondo di rotazione per interventi nel settore agricolo. Documento di programmazione delle entrate e delle uscite per l'esercizio 2015. Approvazione.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la legge regionale 20 novembre 1982, n. 80 (Istituzione del Fondo di rotazione regionale per interventi nel settore agricolo) e successive modificazioni ed integrazioni che prevede la concessione, con le disponibilità del Fondo, di finanziamenti agevolati a favore delle imprese agricole;
VISTO l'art. 3 della predetta legge regionale 80/1982, così come modificato dall'articolo 59, comma 1, della legge regionale 21 ottobre 2010, n. 17 (Legge di manutenzione dell'ordinamento regionale 2010), che stabilisce che il Direttore del competente Servizio della Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali, o suo delegato, adotta i necessari provvedimenti di esecuzione dell'attività gestionale del Fondo in conformità alle disposizioni regolamentari ed agli indirizzi annuali di spesa impartiti dalla Giunta regionale e dall'Assessore competente in materia di agricoltura;
ATTESO che, in relazione alla suddetta previsione, si rende necessaria una ricognizione periodica delle disponibilità finanziarie del Fondo, effettive e programmabili ed una analoga valutazione dei flussi di spesa derivanti dall'attività del Fondo tale da consentire, in termini previsionali, la destinazione di una parte delle disponibilità a ciascuna delle diverse tipologie di intervento agevolato attuate;
RILEVATO che, ai sensi dell'articolo 2 della legge istitutiva del Fondo, le quote di ammortamento per capitali ed interessi corrisposte dai beneficiari dei finanziamenti sono destinate al reintegro delle disponibilità finanziarie del Fondo, così come l'ammontare delle estinzioni anticipate e degli importi recuperati o riversati;
RILEVATO altresì che, in aggiunta alle predette tipologie di entrata che costituiscono le disponibilità del Fondo, si devono considerare i conferimenti dal bilancio regionale e le anticipazioni poste in essere ai sensi della legge regionale 4 giugno 2009, n. 11 (Misure urgenti in materia di sviluppo economico regionale, sostegno al reddito dei lavoratori e delle famiglie, accelerazione di lavori pubblici) e successive modificazioni ed integrazioni ed in particolare l'articolo 14, commi 39, 46, 49 e 50, che prevede la costituzione del Fondo di rotazione per la stabilizzazione del sistema economico regionale per la concessione di anticipazioni alle gestioni fuori bilancio di alcuni Fondi di rotazione, tra i quali il Fondo di rotazione per interventi nel settore agricolo;
CONSIDERATO che l'articolo 2 della predetta legge regionale 80/1982, così come da ultimo modificata dall'articolo 2, comma 1, della legge regionale 29 dicembre 2011, n. 18 (Legge finanziaria 2012) stabilisce in quindici anni la durata massima del periodo di ammortamento dei finanziamenti agevolati;
CONSIDERATO che la convenzione stipulata tra l'Amministrazione regionale e le Banche per disciplinare la concessione dei i finanziamenti agevolati con le disponibilità del Fondo prevede che l'ammortamento dei finanziamenti medesimi avvenga in semestralità costanti posticipate;
RILEVATO che l'incasso delle suddette semestralità è garantito dalle Banche che erogano i finanziamenti agevolati in base a quanto stabilito sia dalla legge istitutiva del Fondo che dalla predetta convenzione;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale 30 settembre 2010, n. 1938, in base alla quale una quota dei rientri delle rate di ammortamento dei finanziamenti erogati con le disponibilità del Fondo deve essere accantonata a decorrere dalla scadenza del 31 dicembre 2010 al fine della restituzione al Fondo di rotazione per la stabilizzazione del sistema economico regionale ed al bilancio regionale delle anticipazioni accreditate al Fondo ai sensi della legge regionale 11/2009;
RILEVATO, pertanto, che le disponibilità del Fondo di rotazione per interventi nel settore agricolo derivanti dai rientri delle quote di ammortamento in scadenza risultano individuabili con sufficiente precisione, mentre non è preventivabile con altrettanta precisione la quota di disponibilità conseguente alle

anticipazioni eventualmente disposte dal Fondo di rotazione per la stabilizzazione del sistema economico regionale di cui alla legge regionale 11/2009;
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 23 dicembre 2014, n. 247/Pres. di approvazione del regolamento recante criteri e modalità di concessione degli aiuti ad imprese per investimenti inerenti la produzione di prodotti agricoli, ai sensi dell'articolo 5, comma primo, lettera a) della legge regionale 20 novembre 1982, n. 80;
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 23 dicembre 2014, n. 248/Pres. di approvazione del regolamento recante criteri e modalità di concessione di aiuti ad imprese per investimenti inerenti la trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, ai sensi dell'articolo 5, comma primo, lettera b) legge regionale 20 novembre 1982, n. 80;
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 29 settembre 2009, n. 261, modificato con Decreto del Presidente della Regione 6 giugno 2014, n. 108/Pres., di approvazione del regolamento recante criteri e modalità per la concessione di finanziamenti per il rafforzamento della struttura finanziaria delle imprese di produzione di prodotti agricoli di cui all'articolo 3, commi da 12 a 15, della legge regionale 30 dicembre 2008, n. 17 (legge finanziaria 2009);
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 29 settembre 2009, n. 263/Pres., modificato con Decreto del Presidente della Regione 6 giugno 2014, n. 111/Pres., di approvazione del regolamento recante criteri e modalità per la concessione di finanziamenti per il rafforzamento della struttura finanziaria delle imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli di cui all'articolo 7, commi da 43 a 46, della legge regionale 23 gennaio 2007, n. 1 (legge finanziaria 2007);
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 7 marzo 2011, n. 47/Pres., modificato con Decreto del Presidente della Regione 6 giugno 2014, n. 110/Pres., di approvazione del regolamento recante criteri e modalità per la concessione di finanziamenti agevolati tesi a favorire l'aggregazione delle imprese agricole di produzione primaria e di quelle di trasformazione di prodotti agricoli e finalizzati alla creazione di sistemi agro - energetici che utilizzano su base locale biomasse di origine vegetale ed animale in attuazione dell'articolo 2, commi da 8 a 16, della legge regionale 30 dicembre 2009, n. 24 (Legge finanziaria 2010);
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 24 maggio 2012, n. 0113/Pres., modificato con Decreto del Presidente della Regione 6 giugno 2014, n. 109/Pres., di approvazione del regolamento recante condizioni, criteri e modalità per la concessione di finanziamenti agevolati per l'anticipazione alle imprese del valore commerciale dei prodotti agricoli, in attuazione dell'articolo 2, commi da 17 a 24, della legge regionale 11 agosto 2011, n. 11 (Assestamento del bilancio 2011 e del bilancio pluriennale per gli anni 2011 - 2013);
VISTO il Decreto del Presidente della Regione 11 maggio 2009, n. 125 di approvazione del regolamento recante criteri e modalità per l'attuazione degli interventi creditizi in materia di pesca ed acquacoltura erogabili ai sensi dell'articolo 5, lettera n), della legge regionale 20 novembre 1982 n. 80;
VISTE le ulteriori tipologie di finanziamenti erogabili con le disponibilità del Fondo ai sensi della legge regionale 18/2011, art. 2, commi da 11 a 16, della legge regionale 31 dicembre 2012, n. 27, articolo 2, commi da 73 a 76, della legge regionale 8 aprile 2013 n. 5, art. 1, commi da 12 a 17, della legge regionale 27 dicembre 2013, n. 23, art 2, commi 24, da 30 a 38 e da 68 a 71, della legge regionale 26 giugno 2014, n. 11, art. 41 e della legge regionale 27/2014, art. 2, commi da 109 a 111;
VISTI in particolare l'articolo 2, comma 20, della legge regionale 11/2011 e l'articolo 2, comma 14 bis, della legge regionale 18/2011 che autorizzano l'Amministrazione regionale ad impiegare, per alcuni interventi del Fondo, anche i rientri dei finanziamenti erogati utilizzando le anticipazioni disposte ai sensi dell'articolo 14, comma 46, della legge regionale 11/2009;
CONSIDERATO che, per quanto riguarda l'utilizzo delle disponibilità, la previsione del flusso di richieste di finanziamenti che supporta la definizione della programmazione relativamente alla destinazione delle risorse tra le varie tipologie di intervento ha valenza meramente indicativa;
RITENUTO pertanto opportuno, al fine di continuare a garantire la massima flessibilità operativa del Fondo, adottare un atto di programmazione delle entrate e delle uscite che possa essere prontamente oggetto di adeguamento da parte dell'Assessore alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali in conseguenza sia di accresciute disponibilità finanziarie che dovessero affluire al Fondo con conferimenti dal bilancio regionale o con anticipazioni ai sensi della legge regionale 11/2009, sia di nuove o mutate esigenze nell' utilizzo delle disponibilità;
VISTO il decreto del Presidente della Regione 27 agosto 2004 n. 277 e successive modificazioni ed integrazioni;
SU PROPOSTA dell'Assessore alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali;
all'unanimità,

DELIBERA

1. E' approvato l'allegato documento avente titolo: "Legge regionale 20 novembre 1982, n. 80. Fondo di rotazione per interventi nel settore agricolo. Documento di programmazione delle entrate e delle uscite per l'esercizio 2015".

2. In caso di accresciute disponibilità finanziarie che dovessero affluire al Fondo con conferimenti dal bilancio regionale o con anticipazioni ai sensi della legge regionale 11/2009 o nel caso di nuove o mutate esigenze nell'utilizzo delle disponibilità medesime il "Documento di programmazione" è aggiornato con decreto dell'Assessore alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali.

3. La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 90 DEL 23 GENNAIO 2015

Legge regionale 20 novembre 1982, n. 80. Fondo di rotazione per interventi nel settore agricolo. Documento di programmazione delle entrate e delle uscite per l'esercizio 2015.

PARTE I^

DISPONIBILITA' FINANZIARIE

TIPOLOGIE DI DISPONIBILITA'					**SOMME PARZIALI**	***SOMME TOTALI***
A	- Disponibilità di cassa al 01.01.2015					23.300.000,00
B	- Rientri di rate					36.000.000,00
			B1	Rientri I° semestre	18.000.000,00	
			B2	Rientri II° semestre	18.000.000,00	
C	- Interessi, Estinzioni anticipate, Riversamenti					6.000.000,00
D	- Anticipazioni legge regionale 4 giugno 2009, n. 11					0,00
E	- Nuovi conferimenti dal bilancio (remissione debiti lr 11/2009 al netto di accantonamenti)					12.000.000,00
F	- Accantonamenti rientri anticipazioni lr 11/2009 riutilizzabili ai sensi della lr 11/ 2011 articolo 2, comma 20, della legge regionale 18/2011, articolo 2, comma 14 bis e della lr 23/2013, art.2, commi da 25 a 29.					0,00
G	- Rientri di rate Finan.ti Anticipo di magazzino (Decreto del Presidente della Regione 24 maggio 2012, n. 113).					14.700.000,00
			G1	Rientri I° semestre	6.500.000,00	
			G2	Rientri II° semestre	8.200.000,00	
TOTALE DISPONIBILITÀ						92.000.000,00

PARTE II^

USCITE FINANZIARIE

	TIPOLOGIE DI USCITA			*SOMME PARZIALI*	*SOMME TOTALI*
A	**-** Finanziamenti investimenti produzione primaria (Decreto del Presidente della Regione 8 gennaio 2008, n. 2).				18.000.000,00
		A1	- realizzazione impianto vigneto	0,00	
		A2	- Acquisti ed investimenti finanziabili a 5 anni 100% fondi Regione	13.000.000,00	
		A3	- altri investimenti	5.000.000,00	
B	- Finanziamenti ristrutturazione finanziaria imprese di produzione primaria (Decreto del Presidente della Regione 29 settembre 2009, n. 261).				0,00
C	- Finanziamenti investimenti trasformazione e commercializzazione (Decreto Presidente della Regione 29 settembre 2009, n. 0262).				7.000.000,00
		C1	- Acquisti ed investimenti finanziabili a 5 anni 100% fondi Regione	5.000.000,00	
		C2	- Altri investimenti	2.000.000,00	
D	- Finanziamenti ristrutturazione finanziaria imprese di trasformazione e commercializzazione (Decreto Presidente della Regione 29 settembre 2009, n.				0,00
		D1	- Imprese agricole		

	0263).	**D2** - Imprese artigiane		
E	- Finanziamenti per la ristrutturazione finanziaria 15 anni (Legge regionale 26 giugno 2014, n. 11, art. 41).			27.000.000,00
		E1 - Imprese collocate nella graduatoria - Intervento 1 Bando 2008 - della Misura 121 del PSR, che hanno realizzato gli investimenti e che sono rimaste escluse dalla contribuzione per mancanza di fondi --------------------------- Imprese che destinano almeno il 50% della quota regionale del finanziamento al consolidamento di quote di finanziamenti erogati ai sensi della lr 80/82	5.000.000,00	
		E2 - Imprese di produzione di prodotti agricoli	7.000.000,00	
		E3 - Imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli	15.000.000,00	
F	- Finanziamenti progetti integrati (Legge regionale 8 aprile 2013, n. 5, art. 1, commi da 12 a 17)			1.000.000,00
G	- Finanziamenti filiera agroindustriale (Legge regionale 26 giugno 2014, n. 11, art. 40)			0,00
H	- Finanziamenti Sistemi integrati sviluppo			1.000.000,00

	economico (Legge regionale 27 dicembre 2013, n. 23, art. 2, commi da 30 a 38)		
I	- Finanziamenti servizi forestali (Legge regionale 27 dicembre 2013, n. 23, art. 2, commi da 68 a 71)		1.000.000,00
L	- Finanziamenti pesca ed acquacoltura (Decreto Presidente della Regione 11 maggio 2009, n. 125)		0,00
M	- Finanziamenti sistemi agro energetici (Decreto del Presidente della Regione 7 marzo 2011, n. 47)		0,00
N	- Finanziamenti imprese in difficoltà (Legge regionale 30 dicembre 2014, n. 27, art. 2, commi da 109 a 111)		0,00
O	- Finanziamenti anticipo di magazzino (Decreto del Presidente della Regione 24 maggio 2012, n. 113).		12.000.000,00
	O1 - Finanziamenti con durata massima 18 mesi da erogarsi entro il 30 giugno 2014	0,00	
	O2 - Finanziamenti "bullet" da erogarsi entro il 30 giugno 2014	0,00	
	O3 - Finanziamenti con durata massima 18 mesi da erogarsi entro il 31 dicembre 2014	3.000.000,00	
	O4 – Finanziamenti "bullet" da erogarsi entro il 31 dicembre 2014	3.000.000,00	
	O5 – Altri finanziamenti	6.000.000,00	
Q	- Finanziamenti molluschicoltura (Legge regionale 27 dicembre 2013, n. 23, art. 2, comma 24)		0,00
R	- Finanziamenti Associazioni allevatori (Legge regionale 31 dicembre 2012, n. 27, art. 2, commi da 73 a 76)		1.000.000,00
U	- Interessi al Fondo per la stabilizzazione del sistema economico regionale (DGR 2033/2012)		100.000
	TOTALE USCITE		68.100.000,00

PARTE III^ RIEPILOGO

parte	*denominazione*	*somme*
PARTE I	TOTALE DISPONIBILITA’	92.000.000,00
PARTE II	TOTALE USCITE	68.100.000,00
	RISERVA DI DISPONIBILITA’ *	-------------- **
	RISERVA INDISPONIBILE ***	23.900.000,00

* Alla RISERVA affluiscono le maggiori somme rispetto a quanto previsto nella Parte I (DISPONIBILITA’ FINANZIARIE) lett. **C)** (Interessi, Estinzioni anticipate, Riversamenti), lett. **D**) (Anticipazioni legge regionale 4 giugno 2009, n. 11) e lett. **E**) (Nuovi conferimenti dal bilancio).

**Alla RISERVA attingono, quando esaurite, le tipologie di uscita A-2, A-3, C-1, C-2, E-1, E-2, E-3, I, secondo il seguente ordine, nel caso in cui la riserva fosse insufficiente: E-1, E-2, E-3, A-2, A-3, C-1, C-2, I .

*** Alla riserva indisponibile affluiscono le quote di rientri di rate dei finanziamenti erogati con le disponibilità derivanti dalle anticipazioni di cui alla lr 11/2009 ed accantonate per la restituzione al Fondo per la stabilizzazione del sistema economico regionale riutilizzabili esclusivamente per le tipologie di uscita O-1, O-2, O-3, O-4, O-5, Q e R e che non risultano ulteriormente spendibili per garantire il rispetto del vincolo di restituzione.

VISTO: IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_101_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 101. (Estratto)

Comune di Santa Maria la Longa: conferma di esecutività della deliberazione consiliare n. 39 del 30.09.2014, di approvazione della variante n. 15 al Piano regolatore generale comunale.

LA GIUNTA REGIONALE

(omissis)

all'unanimità,

DELIBERA

1. di ritenere le riserve vincolanti, espresse con propria deliberazione n. 1910 del 17.10.2013 in merito alla variante n. 15 al Piano regolatore generale comunale del comune di SANTA MARIA LA LONGA, superate dall'introduzione di modifiche ed integrazioni e dalla proposizione di verifiche e motivazioni a sostegno di specifiche previsioni di variante, disposte con la deliberazione comunale consiliare n. 39 del 30.9.2014;
2. di confermare l'esecutività della suddetta deliberazione consiliare n. 39 del 30.9.2014, di approvazione della variante n. 15 al Piano regolatore generale comunale del comune di Santa Maria La Longa;
3. (omissis)

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_103_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 103

LR 17/2008, art. 10, commi da 38 a 43 - Contributi per l'installazione di ascensori in condomini privati con più di tre livelli fuori terra - Assegnazione fondi domande progressivi da n. 112 a 126 della graduatoria approvata con DGR 1753/2010. (euro 600.000,00).

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la legge regionale 30 dicembre 2008 n. 17, articolo 10, commi da 38 a 43 (Legge finanziaria 2009) che autorizza l'Amministrazione Regionale a concedere a condomini privati con più di tre livelli fuori terra contributi in conto capitale, nella misura massima del 50 per cento della spesa riconosciuta ammissibile, per far fronte alle spese necessarie per l'installazione degli ascensori;
VISTO il regolamento emanato con Decreto del Presidente della Regione n. 0217/Pres. del 20 luglio 2009, pubblicato sul B.U.R. n. 32 del 12 agosto 2009, recante criteri e modalità per la concessione dei contributi in conto capitale, previsti dall'articolo 20, commi da 38 a 43 della legge regionale n. 17/2008, per l'installazione di ascensori;
VISTO il decreto del Direttore centrale dell'ambiente e lavori pubblici n. ALP.5/39/e/1/17/A del 21 gennaio 2010, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 5 in data 3 febbraio 2010, con il quale è stato approvato il Bando di concorso per l'assegnazione dei contributi finalizzati all'installazione di ascensori nei condomini privati;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale n. 1753 dd. 9 settembre 2010, con la quale è stata approvata la graduatoria tra le domande accoglibili per la concessione dei contributi per l'installazione di ascensori nei condomini privati, relativa al Bando suddetto ed è stata disposta l'assegnazione dei contributi, in misura corrispondente alle risorse allora disponibili, quindi fino alla posizione n. 27 della graduatoria medesima, di cui all'allegato "A" e facente parte integrante della deliberazione medesima;
VISTE le successive deliberazioni della Giunta regionale n. 262 dd. 17 febbraio 2011, n. 1443 dd. 28 luglio 2011, n. 2020 dd. 27 ottobre 2011 e n. 603 dd. 13 aprile 2012, n. 1813 dd. 18.10.12, n. 1585 dd.

29.08.14, con le quali è stato approvato lo scorrimento della sopra indicata graduatoria - di cui all'Allegato "A" facente parte integrante della deliberazione della Giunta regionale n. 1753 dd. 09 settembre 2010 - in misura corrispondente alle ulteriori risorse rese disponibili per economie derivate da minori spese o archiviazioni di domande collocate in graduatoria in posizione utile ovvero per nuovi stanziamenti assegnati per tali finalità con successive leggi di bilancio o finanziarie della Regione;
ATTESO, pertanto, che sulla base delle suddette deliberazioni giuntali risultano coperte finanziariamente tutte le domande inserite in graduatoria fino al progressivo n. 111 di cui all'Allegato "A" facente parte integrante della citata deliberazione della Giunta Regionale n. 1753 dd. 09 settembre 2010;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale n. 2658 dd. 30.12.14 con la quale è stato approvato il Programma operativo di gestione 2015, che comprende, tra l'altro, il programma per l'edilizia abitativa di competenza del Servizio edilizia della Direzione centrale Infrastrutture, Mobilità, Pianificazione territoriale, Lavori pubblici e Università - UB 8.4.2.1142 Politiche sociali casa - spese d'investimento, capitolo 3325, per euro 600.000,00 per l'anno 2015;
VISTO il Decreto del Presidente della Regione del 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. e successive modifiche ed integrazioni, con il quale è stato approvato il Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali;
RITENUTO, al fine di conseguire la finalità di cui alla legge regionale n. 17/2008, art. 10, commi da 38 a 43, di assegnare la somma di euro 600.000,00 stanziata con la suddetta DGR n. 2658 dd. 30.12.14, sul capitolo di spesa 3325 per il finanziamento di ulteriori domande inserite nella graduatoria di cui all'allegato "A" della deliberazione della Giunta regionale n. 1753 del 9 settembre 2010 dalla posizione n. 112 alla posizione n. 126;
RITENUTO, altresì di consentire alle domande collocate in graduatoria in posizioni successive di accedere ai benefici nel caso in cui le domande inserite in posizione utile non potessero essere finanziate per rinuncia da parte degli interessati o per mancanza delle condizioni e requisiti previsti per l'ottenimento dei benefici stessi o per riduzione dell'entità dei contributi concessi;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle infrastrutture, mobilità, pianificazione territoriale, lavori pubblici, università
all'unanimità,

DELIBERA

1. Sono ammesse a finanziamento le domande inserite in graduatoria di cui all'allegato "A" alla deliberazione della Giunta regionale n. 1753 del 9 settembre 2010 dalla posizione n. 112 alla posizione n. 126 per la complessiva somma di euro 600.000,00, di cui si dispone la prenotazione a fronte dello stanziamento disponibile sull'UB 8.4.2.1142 dello stato di previsione della spesa di bilancio pluriennale per gli anni 2015-2017 e del bilancio per l'anno 2015, con riferimento al capitolo 3325.
2. Qualora lo stanziamento assegnato all'articolo 1 e quelli già assegnati con deliberazioni della Giunta regionale in premessa indicate producessero economie derivate da rinuncia da parte degli interessati o mancanza delle condizioni e requisiti previsti per l'ottenimento dei benefici stessi o riduzione dell'entità dei contributi concessi, tali quote saranno utilizzate per il soddisfacimento delle domande collocate in graduatoria in posizioni successive.
3. La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione e sul sito Internet della Regione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_104_1_TESTO

Deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2015, n. 104

Esenzioni per la diagnosi precoce del tumore del colon retto per i residenti in Regione Friuli Venezia Giulia.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la Legge 23 dicembre 2000, n. 388 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale pluriennale dello Stato " art. 85, comma 4, lett. c), ai sensi del quale è esclusa dalla partecipazione al costo della colonoscopia eseguita ogni cinque anni a favore della popolazione di età superiore a quarantacinque anni, in quanto ricompresa tra le prestazioni specialistiche e di diagnostica strumentale e di laboratorio finalizzate alla diagnosi precoce delle lesioni precancerose del colon retto;

VISTA la deliberazione del Direttore Generale dell'Agenzia Regionale della sanità n. 45 di data 22 aprile 2008, avente per oggetto "Approvazione documento Programma di screening del carcinoma colorettale" che ha individuato la popolazione bersaglio ed il modello organizzativo del programma nel Friuli Venezia Giulia;
VISTA la circolare della Direzione centrale salute, prot.n. 20242/SPS/APREV dd. 12 novembre 2010 avente per oggetto "Screening oncologici: modalità di accesso e criteri esenzione dalla partecipazione alla spesa";
VISTA la DGR n. 2757/2010 Piano Regionale Prevenzione 2010-2012, che ha definito il protocollo per la valutazione del rischio individuale di carcinoma del colon retto e i percorsi di diagnosi precoce articolati per classe di rischio;
VISTA la DGR n. 2670/2014 Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018: recepimento ed approvazione preliminare dei "Programmi del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 del Friuli Venezia Giulia" che prevede di aumentare i livelli di adesione e copertura dello screening del colon retto anche mediante la messa a punto di protocolli atti ad individuare i soggetti a rischio eredo-familiare e a prevedere l'offerta di percorsi personalizzati;
VALUTATA l'opportunità di completare l'offerta di prevenzione e diagnosi precoce del carcinoma del colon retto favorendo l'accesso alle prestazioni in regime di esenzione anche ai soggetti con maggior rischio eredo-familiare di sviluppare una patologia neoplastica e garantendo con ciò un utilizzo più appropriato ed efficace delle risorse;
RITENUTO, altresì, di assicurare le prestazioni del programma di screening esclusivamente ai soggetti che non rientrano nelle classi di rischio aumentato e che, per età, possono beneficiare di detto programma;
CONSIDERATO che gli specialisti coinvolti nel programma regionale di screening dei tumori del colon retto, riunitisi in data 14 maggio 2014, hanno concordato con la Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia di ridefinire i criteri di esenzione per le prestazioni finalizzate alla diagnosi precoce delle lesioni precancerose del colon retto, in base al rischio di familiarità secondo quanto contenuto nel documento "Esenzioni per la diagnosi precoce del tumore del colon retto per i residenti in regione Friuli Venezia Giulia" facente parte integrante della presente deliberazione;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alla salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia,
all'unanimità,

DELIBERA

1. Approvato il documento "Esenzioni per la diagnosi precoce del tumore del colon retto per i residenti in regione Friuli Venezia Giulia" facente parte integrante della presente deliberazione.
2. Il presente provvedimento sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione e troverà applicazione a decorrere dal primo giorno del mese successivo a quello di pubblicazione.

IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_DGR_104_2_ALL1

Esenzioni per la diagnosi precoce del tumore del colon retto per i residenti in Regione Friuli Venezia Giulia

Le esenzioni dalla compartecipazione alla spesa per le prestazioni correlate alla diagnosi precoce del carcinoma del colon retto (CCR) per i residenti in Friuli Venezia Giulia sono ridefinite in base al rischio eredo-familiare identificato in una delle tre classi di rischio per familiarità (A, B e C).
L'accesso alla prestazione con esenzione dal ticket è subordinato a specifica richiesta del MMG o dello specialista con attestazione della classe di rischio per familiarità nel quesito diagnostico.

Familiarità A: individui senza familiarità o con un solo parente di primo grado con CCR diagnosticato dopo i 55 anni.
Esenzioni:
- dai 50 ai 69 anni è garantita l'esenzione per le prestazioni di 1° e 2° livello effettuate nell'ambito del programma regionale di screening organizzato; per le persone già in carico al programma di screening l'esenzione è protratta fino ai 74 anni. In questi casi va utilizzata la fascia contrattuale specifica per lo screening regionale colon retto.
- dai 45 ai 49 anni è garantita l'esenzione per una colonscopia (come previsto dalla Legge 338/2000, art. 85); è necessario che il cittadino autocertifichi di non aver già eseguito la stessa prestazione in esen-

zione e sono esenti tutte le prestazioni direttamente connesse alla colonscopia, quali sedazione, esami istologici ed eventuali altre prestazioni contestuali alla colonscopia. In questi casi va utilizzato il codice di esenzione D04.

Familiarità B: individui con 1 familiare di primo grado (genitori, fratelli, sorelle e figli) con CCR diagnosticato prima dei 55 anni o 2 familiari di primo grado dello stesso ramo della famiglia con CCR diagnosticato a qualsiasi età.
Esenzioni:
- dall'età di 40 anni, o da una età 10 anni precedente l'età più precoce in cui il CCR è stato diagnosticato nella famiglia, è garantita l'esenzione per una colonscopia ogni 5 anni e per tutte le prestazioni direttamente connesse alla colonscopia, quali sedazione, esami istologici, le eventuali altre prestazioni contestuali alla colonscopia e le prestazioni di approfondimento che si rendano necessarie, compresi controlli successivi di follow up fino ai 74 anni di età. In questi casi va utilizzato il codice di esenzione D04.

Familiarità C: individui con storia familiare di sindromi genetiche di neoplasie colo-rettali, CCR sincroni, CCR associato a poliposi multipla (>10), storia personale o familiare di altri tumori (endometrio, stomaco, vie biliari e vie urinarie), adenomi multipli (>10).
Esenzioni:
- prima visita ed eventuali prestazioni di approfondimento presso il centro di riferimento regionale (centro di riferimento oncologico di Aviano). In caso di sindrome di Lynch o Hereditary Non Polyposis Colorectal Cancer (HNPCC) accertata dal centro di riferimento regionale sono esenti tutte le prestazioni necessarie (per le altre forme familiari sono già previste esenzioni specifiche)

In questi casi va utilizzato il codice di esenzione D04.

VISTO: IL VICEPRESIDENTE: BOLZONELLO
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: BERTUZZI

15_6_1_ADC_AMB ENER CONSULTAZIONE VAS TRASPORTO SLOVENIA_1_TESTO

Direzione centrale ambiente ed energia - Servizio valutazioni ambientali

Avviso di avvio della procedura di consultazione VAS transfrontaliera della "Strategia per lo sviluppo del trasporto della Repubblica di Slovenia".

Il Proponente Repubblica di Slovenia Ministry of Infrastructure and Spatial Planning International Cooperation Service in applicazione del Protocollo sulla Valutazione ambientale strategica VAS degli impatti ambientali transfrontalieri, ha avviato la consultazione pubblica "Strategia per lo sviluppo del trasporto della Repubblica di Slovenia" tramite il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
La documentazione inviata dalla Repubblica Slovena é visionabile ed accessibile dai siti:
http://www.va.minambiente.it/it-IT/Comunicazione/DettaglioNotizia/297
e dalla pagina web regionale
http://www.regione.fvg.it/rafvg/cms/RAFVG/
Una copia della documentazione del Piano è consultabile presso la sede della Regione FVg Direzione centrale ambiente ed energia, Servizio valutazioni ambientali di Via Giulia, 75 - 34126 Trieste.
Entro il termine del 17/03/2015 chiunque può presentare proprie osservazioni in forma scritta, anche fornendo nuovi o ulteriori elementi conoscitivi e valutativi.
I contributi vanno indirizzati al Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Direzione Generale per le valutazioni ambientali, Via Cristoforo Colombo, 44 - 00147 Roma ed alla Regione FVG Direzione centrale ambiente ed energia, Servizio valutazioni ambientali di Via Giulia, 75 - 34126 Trieste.
L'invio delle osservazioni può essere effettuato anche mediante posta elettronica certificata ai seguenti indirizzi: DGSalvaguardia.Ambientale@PEC.minambiente.it. ed al Servizio valutazioni ambientali: ambiente@certregione.fvg.it ricordando che tale trasmissione sarà considerata certificata, ai sensi delle norme vigenti, solo se proveniente da una casella di posta elettronica certificata.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO:
dott.ssa Raffaella Pengue

15_6_1_ADC_AMB ENER ISTANZA ACQUE TARVISIO_1_TESTO

Direzione centrale ambiente ed energia - Servizio geologico - Ufficio per le attività minerarie e le risorse geotermiche

Istanza di permesso di ricerca di acque termali (RD 1433/1927) da denominarsi "Tarvisio".

Provincia: Udine
Comune: Tarvisio
Superficie richiesta: 385 ha
Elementi Carta Tecnica Regionale 033072, 033073, 033083 (frazioni)
Area individuata prevalentemente nella zona dei fondovalle a partire dall'abitato di Camporosso fino al settore nord-orientale di Tarvisio.
Richiedente: Comune di Tarvisio.
Data di presentazione istanza 12 gennaio 2015 e integrata in data 14 gennaio 2015.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO:
ing. Pierpaolo Gubertini

15_6_1_ADC_AMB ENERGO CONS BPI_1_TESTO

Direzione centrale ambiente ed energia - Servizio disciplina servizio idrico integrato, gestione risorse idriche, tutela acque da inquinamento - Struttura stabile gestione risorse idriche - Gorizia

Pubblicazione ai sensi dell'art. 21, comma 1 e 2, LR 3 luglio 2002, n. 16. Domanda di concessione di derivazione d'acqua, uso idroelettrico (Impianto "Ponte del Torrione").

Il sig. Enzo Lorenzon nato a Ponte di Piave (TV) il 31.07.1949 C.F. LRNNZE49L31G846U in qualità di presidente e legale rappresentante del Consorzio di Bonifica Pianura Isontina con sede in via Roma, 58 Ronchi dei Legionari (GO) ha presentato, in data 23 dicembre 2014 domanda di concessione per la derivazione d'acqua, ad uso idroelettrico, in sponda destra del fiume Isonzo in Comune di Gorizia, alla quota di 50,98 m s.l.m., con portata massima da derivare di l/s 14.100, minima di l/s 3.000 e media di l/s 9.092 atta a produrre con un salto di m 4,04 la potenza nominale media di KW 360,11, con restituzione delle acque alla quota di 46,94 m s.l.m.m., in sponda destra dello stesso corso d'acqua.
La domanda riguarda un impianto di derivazione tecnicamente incompatibile con quello previsto dalla domanda presentata in solido in data 12.06.2014 dalle ditte Alberto Voltolina e Domus Brenta S.r.l. In quanto presentata entro i termini stabiliti dall'art 7, comma 9, del R.D. 1775/1933, l'istanza si configura concorrente alla citata domanda.
Successivamente all'emissione del parere vincolante della competente Autorità di Bacino, ai sensi dell'art. 7, del R.D. 1775/1933, con avviso esposto all'albo Pretorio del Comune di Gorizia, saranno comunicati i modi e i tempi per la visione del progetto, per la presentazione di eventuali opposizioni ed osservazioni e la data in cui verrà effettuata la visita locale d'istruttoria.
Ai sensi dell'art.14, della L.R. 7/2000 si informa che il responsabile del procedimento è il p.i. Andrea Schiffo e il responsabile dell'istruttoria è l'ing. Graziano Stefanutti. Ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 1103 di data 21 giugno 2013, il termine entro il quale deve concludersi il procedimento è fissato in giorni 180. Il termine suddetto non è comprensivo delle sospensioni previste dalle norme vigenti e non comprende le fasi endoprocedimentali i cui tempi sono disciplinati dalla legge.
Gorizia, 23 gennaio 2015

IL RESPONSABILE DELEGATO DI P.O.:
p.i. Andrea Schiffo

15_6_1_ADC_AMB ENERPN ANAPRI_1_TESTO

Direzione centrale ambiente ed energia - Servizio disciplina servizio idrico integrato, gestione risorse idriche, tutela acque da inquinamento - Struttura stabile gestione risorse idriche - Pordenone

Pubblicazione ai sensi dell'art. 21, comma 1, della LR 3 luglio 2002, n. 16. Domanda della Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Pezzata Rossa Italiana - Anapri per ottenere il rinnovo con variante della concessione di derivazione d'acqua ad usi potabile, igienico, zootecnico ed irriguo da falda sotterranea in comune di Fiume Veneto.

Con domanda dd. 24.04.2013, A.N.A.P.R.I. - Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Pezzata Rossa Italiana (IPD/996) ha chiesto il subentro nelle istanze di rinnovo e variante formulate dalla Provincia di Pordenone in data 26.06.1995 e 22.06.1995 per continuare a derivare mod. massimi 0,40 (pari a l/sec. 40,00) d'acqua dal fiume Fiume e mod. 0,009 da falda sotterranea in comune di Fiume Veneto, mediante quattro opere di presa consistenti in n. 3 (tre) pozzi di cui due terebrati sui terreni censiti al foglio 17, mappali 804, e uno sul foglio 28, mappale 267, ed una stazione di pompaggio dal corso d'acqua superficiale presente sul terreno al folgio 28, mappale 221, del comune Fiume Veneto, per usi potabile, igienico, zootecnico ed irriguo di soccorso di complessivi Ha 34.17.00 coltivati a mais, soia, bietola, orzo ecc., a rotazione, a servizio della Azienda Sperimentale Ricchieri.
La derivazione d'acqua era stata assentita alla Provincia di Pordenone con i decreti di concessione n. 361/IPD/459 dd. 28.05.1990 e n. 789/IPD/439 dd. 30.12.1985.
Si avvisa che la domanda, unitamente agli atti progettuali, sarà depositata presso il Servizio disciplina servizio idrico integrato, gestione risorse idriche, tutela acque da inquinamento - Struttura stabile gestione risorse idriche di Pordenone, via Oberdan n. 18, per la durata di 15 (quindici) giorni consecutivi a decorrere dal 11.02.2015 e, pertanto, fino al 26.02.2015, a disposizione di chiunque intenda prenderne visione nelle ore d'ufficio.
Il presente avviso è pubblicato, per lo stesso periodo, all'albo pretorio del Comune di Fiume Veneto.
Le osservazioni e le opposizioni, nonché le memorie o documenti di cui all' art. 16 della L.R. 20.03.2000 n. 7, potranno essere presentate presso la Struttura provinciale sopra indicata, entro e non oltre 30 giorni dalla data di inizio della pubblicazione e, pertanto, entro il 13.03.2015.
Con successivo avviso esposto all'albo pretorio del Comune di Fiume Veneto, sarà comunicata la data in cui verrà effettuata la visita locale d'istruttoria alla quale potrà intervenire chiunque vi abbia interesse; tale informazione potrà essere assunta anche presso il Servizio disciplina servizio idrico integrato, gestione risorse idriche, tutela acque da inquinamento - Struttura stabile gestione risorse idriche di Pordenone.
Ai sensi dell'art. 14 della citata L.R. 7/2000, si informa che Responsabile del procedimento è il responsabile delegato di P.O. per. ind. Andrea Schiffo, coordinatore della Struttura è il geom. Mario Basso Boccabella, responsabile dell'istruttoria amministrativa è la dott.ssa Gabriella Prizzon e responsabile dell'istruttoria tecnica è il per. ind. Alfeo Lucon.
Ai sensi del decreto del Direttore centrale ambiente e lavori pubblici 04.05.2010, n. 808/B/1/A, il termine entro il quale dovrà concludersi il procedimento sono fissati in 810 giorni. Il termine suddetto non è comprensivo delle sospensioni previste dalle norme vigenti e non comprende le fasi endoprocedimentali i cui tempi sono disciplinati dalla legge.

IL RESPONSABILE DELEGATO DI P.O.:
p.i. Andrea Schiffo

15_6_1_ADC_AMB ENERPN COM SACILE E ALTRO_1_TESTO

Direzione centrale ambiente ed energia - Servizio disciplina servizio idrico integrato, gestione risorse idriche, tutela acque da inquinamento - Struttura stabile gestione risorse idriche - Pordenone

Pubblicazione ai sensi dell'art. 21, comma 5, della LR 3 luglio 2002, n. 16. Provvedimenti di rinnovo di concessione e di subentro in derivazione d'acqua ditte varie.

Con decreto del Responsabile delegato di posizione organizzativa n. SGRIPN/2437/IPD/319_1, emesso in data 24.12.2014, è stato rinnovato al Comune di Sacile (IPD/319_1) il diritto di derivare, fino al 31.12.2032, moduli massimi 0,0388 (corrispondenti a 3,88 litri/secondo) e medi 0,0007 (corrispondenti a 0,066 litri/secondo) d'acqua, per un quantitativo annuo mediamente non superiore a mc 2.100, da un'opera di presa in sponda destra del rio Paisa, al foglio 10, mappale 79, in località Malvegnù del comune censuario di Sacile, per l'irrigazione di un campo sportivo comunale.
Con decreto del Responsabile delegato di posizione organizzativa n. SGRIPN/2436/IPD/3364, emesso in data 24.12.2014, è stato assentito il subentro della ditta Piccolo Giorgio (IPD/3364) nel diritto assentito a Benvenuto Silvano di derivare, fino al 31.12.2015, mod. 1,30 (pari a 130,00 l/sec.) d'acqua per uso irriguo, da falda sotterranea in comune di San Vito al Tagliamento mediante un pozzo terebrato sul terreno censito al foglio 13, mappale 782 (ex 212).

IL RESPONSABILE DELEGATO DI P.O.:
p.i. Andrea Schiffo

15_6_1_ADC_FIN PATR CONCESSIONE BERTONI_1_TESTO

Direzione centrale finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie - Servizio demanio e consulenza tecnica

Avviso di pubblicazione dell'istanza finalizzata all'ottenimento di una concessione demaniale per l'occupazione di un'area demaniale marittima sita in Comune di Duino- Aurisina, località Sistiana Mare. Richiedente: Associazione Sportiva Dilettantistica Fairplay "Massimo Bertoni".

IL DIRETTORE DI SERVIZIO

RICHIAMATO il Codice della navigazione ed in particolare l'art. 36 che regolamenta la concessione per l'occupazione e l'uso di beni demaniali;
RICHIAMATO il DPR 15 febbraio 1952, n. 328, recante il Regolamento per l'esecuzione del Codice della navigazione marittima, che agli articoli dal 5 al 34 disciplina le modalità per l'ottenimento e l'esercizio delle concessioni demaniali;
RICHIAMATI gli articoli 9, 11, 13 e 15 del Decreto legislativo 01.04.2004, n. 111 ",Norme di attuazione dello statuto speciale della regione Friuli-Venezia Giulia concernenti il trasferimento di funzioni in materia di viabilità e trasporti" con cui sono state trasferite alla Regione le funzioni amministrative sul demanio marittimo e su zone del mare territoriale non riservate alla competenza statale;
RICHIAMATO il Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri del 09.02.2009, che ha individuato le aree demaniali di interesse statale e ha fissato la decorrenza dell'efficacia del trasferimento alla Regione delle funzioni concernenti le aree non riservate allo Stato dal 1 aprile 2009;
RICHIAMATA l'istanza 03.10.2014, avanzata dall' Associazione Sportiva Dilettantistica Fairplay "Massimo Bertoni", con sede in loc. Prosecco n. 61, Trieste finalizzata all'ottenimento di una concessione per l'occupazione dell'area demaniale marittima adiacente allo squero all'interno della Baia di Sistiana da destinarsi al ricovero di barche ed attrezzature (rastrelliere, spazio dedicato ai laser e box metallico), per lo svolgimento dell'attività di avviamento alla vela per bambini e ragazzi con disagio psico - sociale per il periodo dal 1 aprile al 30 novembre 2015, la cui competenza gestionale è delegata alla Regione Autono-

ma Friuli Venezia Giulia ai sensi del D.Lgs. 111/2004;
RICHIAMATO l'art. 21, comma 1, lett. a) ed c) del Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali approvato con D.P.Reg. 27.08.2004, n. 0277/Pres. e successive modifiche ed integrazioni, che riserva al Direttore del Servizio l'adozione degli atti di competenza del Servizio e dei provvedimenti di concessione, autorizzazione, licenza o altri analoghi;
RICHIAMATA la Deliberazione della Giunta regionale n. 1612 dd. 13.09.2013, con la quale, in attuazione del disposto di cui all'articolo 7, comma 7 del suddetto Regolamento, sono state ridefinite le articolazioni e le declaratorie delle Direzioni centrali, con decorrenza 16 settembre 2013 e in particolare l'art. 24 comma 1, lett. b) dell'Allegato 1 alla suddetta deliberazione che attribuisce al Servizio demanio e consulenza tecnica della Direzione centrale finanze, patrimonio coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie la competenza all'istruttoria tecnico - amministrativa relativa alle istanze di autorizzazione e concessione di beni del demanio statale e al loro successivo rilascio a favore di soggetti pubblici e privati;
RICHIAMATI l'art. 18 del D.P.R. 15 febbraio 1952 n. 328 e;

DISPONE

La pubblicazione dell' avviso relativo all'istanza in premessa citata:
1. sul Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
2. all'Albo pretorio del Comune di Duino Aurisina (TS) per la durata di 20 (venti) giorni i, a partire dal giorno successivo alla data di pubblicazione di cui al punto 1, consultabile sul sito informatico del Comune stesso (http://www.comune.duino-aurisina.ts.it);
3. sul sito informatico della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (www.regione.fvg.it) per la durata di 20 (venti) giorni, a partire dal giorno 12.02.2015 e fino al 03.03.2015.

RENDE NOTO

che l'istanza in premessa citata e gli elaborati a corredo rimarranno depositati a disposizione del pubblico per la libera consultazione, senza possibilità di riproduzione né di estrazione di copia, presso la Direzione centrale finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie, Servizio demanio e consulenza tecnica, con sede in Trieste, Corso Cavour n. 1, previo appuntamento, nelle giornate di martedì e giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e mercoledì dalle 14.00 alle 16.00, per il periodo di 20 giorni, , a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione sul B.U.R. del presente avviso.

INVITA

coloro che potessero avervi interesse a presentare per iscritto alla Direzione centrale finanze, patrimonio, coordinamento e programmazione politiche economiche e comunitarie, Servizio demanio e consulenza tecnica, con sede in Trieste, Corso Cavour n. 1, entro il termine perentorio di cui sopra, le osservazioni che ritenessero opportune a tutela dei loro eventuali diritti.
Entro e non oltre il termine di cui sopra, a pena di decadenza, possono essere presentate alla stessa Direzione centrale eventuali domande concorrenti.
Trascorso il termine stabilito, si darà ulteriore corso al procedimento amministrativo anche in assenza di domande concorrenti.

IL DIRETTORE DI SERVIZIO:
arch. Giorgio Adami

15_6_1_ADC_SEGR GEN LFOND EDITTO 14-02 AURISINA_I PUBBL_1_TESTO

Segretariato generale - Servizio libro fondiario e usi civici - Ufficio tavolare di Trieste

Completamento del Libro fondiario del CC di Aurisina 2/COMP/14 - I pubblicazione dell'editto della Corte d'Appello di Trieste emesso con provvedimento del 23 dicembre 2014.

La Corte di Appello di Trieste ha emesso l'Editto dd. 23 dicembre 2014 che si pubblica di seguito per quanto disposto agli articoli da 3 a 13 del B.L.I. 25 luglio 1871, n. 96.

CORTE D'APPELLO DI TRIESTE

la sezione prima civile, così riunita in camera di consiglio:
dott. Alberto Da Rin - Presidente
dott. Salvatore Daidone - Consigliere relatore
dott. Manila Salvà - Consigliere

in conformità alla legge 25.7.1871 in R.G.B. - B.L.I. n. 96, richiamata dall'art. 1 co. 2 RD 499/1929,

RENDE NOTO

che è stato predisposto dall'Ufficio tavolare di Trieste un progetto per il completamento del Libro fondiario del Comune Censuario di Aurisina, con l'inclusione in una neoformata Partita tavolare dell'immobile costituito dalla p.c. n. 3039, bosco 3, di mq. 219, a nome del richiedente Sedmak Danilo, nato a Trieste il 3.5.1937, e Stefani Floriana, nata a Trieste il 8.5.1944;
che alla neo formata Partita tavolare sarà da attribuirsi efficacia d'iscrizione tavolare dal giorno 1.6.2015;
che da tale giorno relativamente a detto immobile il diritto di proprietà e gli altri diritti reali, di cui all'art. 9 testo all. al RD 499/1929, si potranno acquistare, modificare od estinguere soltanto con l'iscrizione sul Libro fondiario.
Per la regolazione di questa neo formata Partita, della quale chiunque potrà prender visione presso l'Ufficio tavolare di Trieste, viene avviato il procedimento previsto dal par. 5 della legge 25.7.1871 in R.G.B. - B.L.I. n. 96 e si

INVITA

tutte quelle persone che:
a) intendono conseguire, in forza d'un diritto acquistato prima del giorno sopra fissato, una modifica a loro favore del diritto di proprietà;
b) avessero, già prima del termine sopra fissato, acquistato sull'immobile iscrivendo un diritto d'ipoteca, di servitù od altro diritto suscettibile d'iscrizione, a presentare la loro insinuazione in proposito all'Ufficio tavolare di Trieste entro il 15.4.2015, a scanso di decadenza dei loro diritti reali, di cui all'art. 9 testo allegato al RD 499/1929, sulla base dello stato tavolare non impugnato.
L'insinuazione e la dichiarazione di tali diritti reali è necessaria ancorché risultino già accertati in forza di sentenza giudiziale ovvero penda già lite circa il loro riconoscimento.
Il termine di presentazione delle insinuazioni o dichiarazioni è perentorio ed insuscettibile di proroga.
Così deliberato in Trieste il 23.12.2014

IL PRESIDENTE:
dott Alberto Da Rin

15_6_1_ADC_SEGR GEN UTMONF ELENCO DECRETI TAVOLARI_1_TESTO

Segretariato generale - Servizio libro fondiario e usi civici - Ufficio tavolare di Monfalcone

Notificazione dei decreti tavolari ai sensi dell'art. 14, comma 30, della LR 12/2009.

GN 4428/14 presentato il 23/12/2014
GN 4429/14 presentato il 23/12/2014
GN 0058/15 presentato il 12/01/2015
GN 0069/15 presentato il 13/01/2015
GN 0078/15 presentato il 14/01/2015
GN 0084/15 presentato il 15/01/2015
GN 0088/15 presentato il 15/01/2015
GN 0119/15 presentato il 16/01/2015
GN 0121/15 presentato il 16/01/2015
GN 0122/15 presentato il 16/01/2015
GN 0123/15 presentato il 16/01/2015
GN 0128/15 presentato il 16/01/2015
GN 0129/15 presentato il 16/01/2015
GN 0130/15 presentato il 16/01/2015
GN 0131/15 presentato il 16/01/2015
GN 0141/15 presentato il 19/01/2015
GN 0145/15 presentato il 20/01/2015
GN 0148/15 presentato il 20/01/2015
GN 0153/15 presentato il 21/01/2015
GN 0154/15 presentato il 21/01/2015
GN 0170/15 presentato il 21/01/2015
GN 0171/15 presentato il 21/01/2015
GN 0172/15 presentato il 21/01/2015
GN 0180/15 presentato il 22/01/2015
GN 0181/15 presentato il 22/01/2015

15_6_1_ADC_SEGR GEN UTTS ELENCO DECRETI TAVOLARI_1_TESTO

Segretariato generale - Servizio libro fondiario e usi civici - Ufficio tavolare di Trieste

Notificazione dei decreti tavolari ai sensi dell'art. 14, comma 30, della LR 12/2009.

GN 5162/13 presentato il 02/05/2013
GN 5163/13 presentato il 02/05/2013
GN 5164/13 presentato il 02/05/2013
GN 5990/13 presentato il 24/05/2013
GN 6648/13 presentato il 10/06/2013
GN 7236/13 presentato il 24/06/2013
GN 7278/13 presentato il 25/06/2013
GN 9111/13 presentato il 07/08/2013
GN 9240/13 presentato il 12/08/2013
GN 9241/13 presentato il 12/08/2013
GN 9247/13 presentato il 12/08/2013
GN 9622/13 presentato il 02/09/2013
GN 12251/13 presentato il 15/11/2013
GN 12325/13 presentato il 15/11/2013
GN 13944/13 presentato il 27/12/2013
GN 1501/14 presentato il 12/02/2014
GN 3777/14 presentato il 15/04/2014
GN 4098/14 presentato il 28/04/2014
GN 4283/14 presentato il 02/05/2014
GN 4322/14 presentato il 05/05/2014
GN 4335/14 presentato il 06/05/2014
GN 4344/14 presentato il 06/05/2014
GN 4345/14 presentato il 06/05/2014
GN 4349/14 presentato il 06/05/2014
GN 4355/14 presentato il 06/05/2014
GN 4379/14 presentato il 07/05/2014
GN 4381/14 presentato il 07/05/2014
GN 4446/14 presentato il 08/05/2014
GN 4511/14 presentato il 09/05/2014
GN 4526/14 presentato il 12/05/2014
GN 4532/14 presentato il 12/05/2014
GN 4533/14 presentato il 12/05/2014
GN 4536/14 presentato il 12/05/2014
GN 4537/14 presentato il 12/05/2014
GN 4542/14 presentato il 12/05/2014
GN 4543/14 presentato il 12/05/2014
GN 4544/14 presentato il 12/05/2014
GN 4697/14 presentato il 15/05/2014
GN 4716/14 presentato il 15/05/2014
GN 4723/14 presentato il 15/05/2014
GN 4724/14 presentato il 15/05/2014
GN 4725/14 presentato il 15/05/2014
GN 4726/14 presentato il 15/05/2014
GN 4744/14 presentato il 16/05/2014
GN 4933/14 presentato il 21/05/2014
GN 4934/14 presentato il 21/05/2014
GN 4935/14 presentato il 21/05/2014
GN 4936/14 presentato il 21/05/2014
GN 4943/14 presentato il 21/05/2014
GN 5199/14 presentato il 28/05/2014
GN 5200/14 presentato il 28/05/2014
GN 5265/14 presentato il 30/05/2014
GN 5492/14 presentato il 06/06/2014
GN 5493/14 presentato il 06/06/2014
GN 5495/14 presentato il 06/06/2014
GN 5497/14 presentato il 06/06/2014
GN 5505/14 presentato il 06/06/2014
GN 5604/14 presentato il 09/06/2014
GN 6126/14 presentato il 24/06/2014
GN 6128/14 presentato il 24/06/2014
GN 6135/14 presentato il 24/06/2014
GN 6137/14 presentato il 24/06/2014
GN 6138/14 presentato il 24/06/2014
GN 6144/14 presentato il 24/06/2014
GN 6159/14 presentato il 25/06/2014
GN 6407/14 presentato il 01/07/2014
GN 6426/14 presentato il 01/07/2014
GN 6696/14 presentato il 09/07/2014
GN 6820/14 presentato il 10/07/2014
GN 7058/14 presentato il 17/07/2014
GN 7059/14 presentato il 17/07/2014
GN 7060/14 presentato il 17/07/2014
GN 7064/14 presentato il 17/07/2014
GN 7065/14 presentato il 17/07/2014
GN 7072/14 presentato il 17/07/2014
GN 7073/14 presentato il 17/07/2014
GN 7085/14 presentato il 17/07/2014
GN 7086/14 presentato il 17/07/2014
GN 7089/14 presentato il 17/07/2014
GN 7091/14 presentato il 18/07/2014
GN 7092/14 presentato il 18/07/2014
GN 7097/14 presentato il 18/07/2014
GN 7100/14 presentato il 18/07/2014
GN 7130/14 presentato il 18/07/2014
GN 7133/14 presentato il 18/07/2014
GN 7140/14 presentato il 18/07/2014
GN 7142/14 presentato il 18/07/2014
GN 7165/14 presentato il 21/07/2014
GN 7184/14 presentato il 21/07/2014
GN 7187/14 presentato il 21/07/2014
GN 7692/14 presentato il 31/07/2014
GN 7693/14 presentato il 31/07/2014
GN 7999/14 presentato il 07/08/2014
GN 8115/14 presentato il 11/08/2014
GN 9251/14 presentato il 18/09/2014
GN 9511/14 presentato il 25/09/2014
GN 10204/14 presentato il 15/10/2014
GN 10284/14 presentato il 17/10/2014
GN 10353/14 presentato il 20/10/2014
GN 10403/14 presentato il 21/10/2014
GN 10428/14 presentato il 22/10/2014
GN 10429/14 presentato il 22/10/2014
GN 10430/14 presentato il 22/10/2014
GN 10438/14 presentato il 22/10/2014
GN 10439/14 presentato il 22/10/2014
GN 10465/14 presentato il 23/10/2014
GN 10641/14 presentato il 28/10/2014
GN 10642/14 presentato il 28/10/2014
GN 11466/14 presentato il 20/11/2014
GN 11467/14 presentato il 20/11/2014
GN 11470/14 presentato il 20/11/2014
GN 11477/14 presentato il 20/11/2014
GN 11478/14 presentato il 20/11/2014
GN 11877/14 presentato il 02/12/2014
GN 12632/14 presentato il 23/12/2014

15_6_1_ERR_DECR 45 LAVFOR

Errata corrige

BUR n. 5 del 4 febbraio 2015. Decreto del Direttore del Servizio programmazione e gestione interventi formativi 22 gennaio 2015, n. 45/LAVFOR.FP/2015 - LR 76/82 - Anno formativo 2014/2015. Approvazione progetti e loro finanziamento (attività formative previste da specifiche norme statali e/o regionali come obbligatorie per l'accesso a determinate attività professionali). Mese di dicembre 2014.

Si rende noto che nel Bollettino Ufficiale n. 5 del 2 febbraio 2015, nel decreto di cui all'oggetto, nel titolo, nel sommario a pag. 3 e a pag. 84, il numero del decreto anziché <<22 gennaio 2015, n. 42/LAVFOR.FP/2015>>, deve correttamente leggersi<<22 gennaio 2015, n. 45/LAVFOR.FP/2015>>.

Parte Terza Gare, avvisi e concorsi

15_6_3_GAR_DIR INF MOB MANIFESTAZIONE INTERESSE SOCIAL HOUSING_1_TESTO

Direzione centrale infrastrutture, mobilità, pianificazione territoriale, lavori pubblici, università

Estratto di avviso di manifestazione di interesse per l'individuazione di un fondo immobiliare chiuso costituito per la realizzazione di interventi in materia di alloggio sociale (social housing) da realizzarsi sul territorio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ai fini della sottoscrizione di quote.

La Regione autonoma Friuli Venezia Giulia ha avviato la procedura per sottoscrivere quote di un fondo immobiliare chiuso costituito per la realizzazione di interventi in materia di alloggio sociale (social housing) da realizzarsi sul territorio regionale, per un valore di 8 milioni di euro (legge regionale 15/2014 art. 9, commi da 60 a 64).

L'Avviso per la presentazione della manifestazione di interesse è pubblicato sul BUR n. 53 del 31.12.2014 e sul sito della Regione all'indirizzo www.regione.fvg.it nella sezione "Bandi e avvisi" da dove è possibile scaricare anche il modello per la manifestazione di interesse.

Le modalità di invio delle manifestazioni di interesse sono riportate in avviso e **il termine per la presentazione è il 13 febbraio 2015**.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
dott.ssa Magda Uliana

15_6_3_AVV_AG REG ERSA DECR 218_002

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersa - Gorizia - Direzione generale

Decreto del Direttore generale 11 dicembre 2014, n. 218/DIR - Legge regionale 4 agosto 2014, n. 15, art. 7, c. 23. Adozione del Regolamento recante i criteri e le modalità per la concessione di un contributo straordinario agli Istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare ai fini dell'ammodernamento e dell'eventuale adeguamento dei laboratori didattici alle norme in materia sanitaria.

L'anno 2014, il giorno 11 del mese di dicembre, presso la sede dell'Agenzia in Gorizia, Via Montesanto n. 17

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA);
VISTO il decreto del Presidente della Regione 27 agosto 2004, n. 277 (Regolamento di organizzazione

dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali) e successive modificazioni ed integrazioni;
VISTO il decreto del Presidente della Giunta regionale 31 marzo 2000, n. 105 (Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e la contabilità degli enti ed organismi funzionali della Regione) e successive modifiche ed integrazioni;
VISTA la deliberazione della Giunta regionale 13 settembre 2013, n. 1612 (Articolazione e declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative direzionali della Presidenza della Regione, delle direzioni centrali e degli enti regionali) e successive modifiche ed integrazioni;
VISTO il decreto del Presidente della Regione 13 luglio 2011, n. 165 (LR 8/2004, articolo 6. Nomina Direttore generale ERSA);
VISTO l'articolo 7, comma 23, della legge regionale 4 agosto 2014, n. 15 (Assestamento del bilancio 2014 e del bilancio pluriennale per gli anni 2014 - 2016 ai sensi dell'articolo 34 della legge regionale 21/2007), il quale prevede che, al fine di conseguire una più alta qualificazione formativa degli studenti degli istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare, l'Amministrazione regionale è autorizzata a concedere per il tramite dell'ERSA, preposto al controllo della qualità e alla valorizzazione dei prodotti di settore, agli istituti medesimi un contributo straordinario per l'ammodernamento ed eventuale adeguamento alle norme in materia sanitaria dei laboratori didattici;
VISTO il titolo II della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7 (Testo unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso), ed in particolare l'articolo 30, il quale prevede che i criteri e le modalità ai quali l'Amministrazione regionale e gli Enti regionali devono attenersi per la concessione di incentivi sono predeterminati con regolamento, qualora non siano già previsti dalla legge;
VISTO il regolamento di cui all'allegato A che costituisce parte integrante e sostanziale del presente decreto;
RITENUTO di adottare il regolamento per la concessione del contributo straordinario di cui all'articolo 7, comma 23, della legge regionale 15/2014 secondo il testo di cui al succitato allegato A al presente decreto;
VISTO l'articolo 12, comma 1, lettera c), della legge regionale 8/2004, il quale prevede che sono sottoposti all'approvazione della Giunta regionale i regolamenti e gli altri atti di carattere generale concernenti l'ordinamento e l'attività dell'Ente;
CONSIDERATO inoltre che, ai sensi dell'articolo 34 del D.P.G.R. 31 marzo 2000, n. 0105/Pres., il presente decreto è soggetto al controllo interno di ragioneria;

DECRETA

per le motivazioni di cui in premessa:
1. di approvare il regolamento recante i criteri e le modalità per la concessione di un contributo straordinario agli istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare ai fini dell'ammodernamento e dell'eventuale adeguamento dei laboratori didattici alle norme in materia sanitaria, ai sensi dell'articolo 7, comma 23, della legge regionale 15/2014, nei termini di cui all'allegato A che costituisce parte integrante e sostanziale del presente decreto;
2. il presente decreto ed il regolamento di cui all'allegato A sono pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione;
3. il regolamento di cui all'allegato A al presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione;
4. il presente decreto è soggetto al controllo interno di ragioneria ai sensi dell'articolo 34 del D.P.G.R. 31 marzo 2000, n. 0105/Pres. e all'approvazione da parte della Giunta regionale ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera c), della legge regionale 8/2004.

IL DIRETTORE GENERALE:
ing. Paolo Stefanelli

15_6_3_AVV_AG REG ERSA DECR 218_ALL1_002

Regolamento di attuazione dell'articolo 7, comma 23, della legge regionale 4 agosto 2014, n. 15 (Assestamento del bilancio 2014 e del bilancio pluriennale per gli anni 2014 - 2016 ai sensi dell'articolo 34 della legge regionale 21/2007), riguardante i criteri e le modalità per la concessione di un contributo straordinario agli istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare ai fini dell'ammodernamento e l'eventuale

adeguamento alle norme in materia sanitaria dei laboratori didattici

Art.1 finalità ed oggetto

1. Il presente regolamento disciplina i criteri e le modalità per la concessione di un contributo straordinario agli istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare, in attuazione dell'articolo 7, comma 23, della legge regionale 4 agosto 2014, n. 15 (Assestamento del bilancio 2014 e del bilancio pluriennale per gli anni 2014 - 2016 ai sensi dell'articolo 34 della legge regionale 21/2007).
2. Il contributo straordinario è concesso ai soggetti di cui all'articolo 2 per il perseguimento di almeno una delle seguenti finalità:
a) ammodernamento dei laboratori didattici;
b) adeguamento dei laboratori didattici alle norme in materia sanitaria.

Art. 2 beneficiari

1. Sono beneficiari del contributo straordinario gli istituti tecnici e professionali, qualificati come scuole secondarie di II grado, con indirizzo nel settore agroalimentare, aventi sede nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.
2. Per "indirizzo nel settore agroalimentare" si intende la presenza nel piano formativo dell'istituto scolastico di un percorso di studi specificamente orientato a formare competenze nel settore agrario, con particolare riferimento alla produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti alimentari di origine agricola.

Art. 3 spese ammissibili)

1. Sono ammissibili a finanziamento le spese sostenute dal soggetto richiedente il contributo per l'acquisto e l'installazione di:
a) macchinari, strumenti ed attrezzature di laboratorio;
b) arredi tecnici di laboratorio;
c) strumenti elettronici di calcolo e sistemi hardware;
d) sistemi software dedicati alle attività di prove, analisi e diagnosi nella valutazione di produzioni agroalimentari e relative materie prime.
2. I beni oggetto dell'intervento devono essere di nuova fabbricazione e costituire elemento utile all'ammodernamento o all'adeguamento dei laboratori didattici del richiedente alle norme in materia sanitaria.
3. Sono escluse dall'intervento le spese di gestione, manutenzione, assistenza post-vendita e riparazione di attrezzature, la ristrutturazione e l'acquisto di locali e qualsiasi altra spesa non direttamente inerente le finalità di cui all'articolo 1, comma 2.
4. Sono altresì escluse dal finanziamento le spese per acquisti avvenuti in epoca anteriore alla presentazione della domanda di contributo.

Art. 4 criteri per la concessione del contributo

1. Il contributo straordinario è concesso nella misura del 100% della spesa, nei limiti di cui ai commi 3 e 4, comprensiva di installazione e al netto dell'IVA di legge, qualora dichiarata detraibile dal richiedente.
2. Sono ammissibili le spese al lordo dell'IVA, qualora l'imposta sia indetraibile e rappresenti un costo riconoscibile.
3. In prima fase viene riconosciuto a contributo l'importo massimo di euro ottomila, coprendo la graduatoria sino ad eventuale esaurimento della disponibilità.
4. Nel caso in cui in prima fase sia esaurita la graduatoria e residuino dei fondi, questi sono attribuiti ai richiedenti in graduatoria in misura proporzionale alla parte di spesa che non ha trovato copertura in prima fase.

5. Il contributo straordinario previsto dal presente regolamento è cumulabile con altre agevolazioni pubbliche concesse per lo stesso oggetto, sino a copertura del valore del bene acquisito.

Art. 5 presentazione delle domande

1. La domanda di finanziamento, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'istituto scolastico e in regola con l'imposta di bollo, è presentata secondo il modello di cui all'allegato A) ed inviata al Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'ERSA entro il termine di 90 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento..
2. La domanda deve essere inoltrata tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ersa@certregione.fvg.it dall'indirizzo PEC del soggetto richiedente. La domanda è:
a) sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante e corredata della documentazione scansionata in formato digitale, oppure:
b) firmata in originale, successivamente scansionata in formato digitale, corredata della documentazione richiesta e del documento d'identità del legale rappresentante in corso di validità, pure scansionati in formato digitale.
4. Alla domanda devono essere allegati:
a) una relazione tecnica, redatta secondo il modello allegato al presente regolamento, contenente le caratteristiche dei laboratori didattici, la loro funzionalità, l'attuale dotazione, l'incidenza delle pratiche laboratoriali nell'attività di insegnamento, le criticità presenti, la descrizione dell'intervento proposto;
b) la documentazione a supporto delle voci di spesa proposte, costituita da preventivi di spesa;
c) copia di un documento di identità personale, in corso di validità, del legale rappresentante del soggetto richiedente.

Art. 6 istruttoria delle domande

1. L'istruttoria delle domande è curata dal Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'ERSA il quale provvede a verificare la sussistenza dei presupposti di fatto e di diritto per l'accesso al contributo nonché la completezza e la regolarità formale della domanda.
2. Sono considerate inammissibili le domande prive di sottoscrizione, prive anche di uno solo dei requisiti di ammissibilità di cui agli articoli 2 e 3, nonché quelle pervenute oltre il termine di cui all'articolo 5, comma 1.

Art. 7 valutazione delle domande e graduatorie

1. Le domande pervenute entro la scadenza di cui all'articolo 5, ammesse a contributo in quanto corrispondenti alle finalità di cui al presente regolamento, sono poste in graduatoria secondo l'ordine temporale di arrivo all'ERSA.
2. La graduatoria, riportante l'importo ammesso a contributo, è approvata con Decreto del Direttore generale dell'ERSA unitamente all'elenco delle domande non ammesse. Il decreto è pubblicato sul sito internet dell'ERSA www.ersa.fvg.it. e tale pubblicazione costituisce comunicazione individuale dell'esito del procedimento.
3. Il contributo è concesso e successivamente liquidato con decreto del Direttore del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica. Il decreto di concessione fissa il termine per la rendicontazione della spesa.

Art. 8 rendicontazione della spesa

1. Il rendiconto delle spese sostenute è presentato al Servizio competente nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 42 della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7 (Testo Unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e diritto di accesso).

Art. 9 vincolo di destinazione

1. Il bene acquistato deve rimanere destinato alle finalità di cui al presente regolamento per un periodo di tre anni.
2. L'inosservanza degli obblighi di cui al comma 1 comporta la revoca del contributo e la restituzione delle somme percepite.

Art. 10 termini del procedimento

1. Il termine per la conclusione del procedimento di concessione del contributo è di 90 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione della domanda.
2. Il termine per la conclusione del procedimento di liquidazione del contributo è di 60 giorni dal ricevimento del rendiconto delle spese sostenute.

Art. 11 rinvio a norme

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa rinvio a quanto disposto dalla legge regionale

20 marzo 2000, n. 7 (Testo Unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e diritto di accesso).
2. Il rinvio a leggi contenuto nel presente regolamento si intende effettuato al testo vigente delle medesime, comprensivo delle modifiche ed integrazioni intervenute successivamente alla loro emanazione.

Art. 12 entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Friuli Venezia Giulia.

Allegato 1)
Modello di domanda per la concessione del contributo

Allegato 1)

DOMANDA PER LA CONCESSIONE DI UN CONTRIBUTO STRAORDINARIO
ai sensi dell'articolo 7, comma 23, della LR 15/2014

Spett.le
AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE
ERSA
Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica
Via Sabbatini, n. 5
33050 POZZUOLO DEL FRIULI (UD)

ersa@certregione.fvg.it

OGGETTO: ART. 7, COMMA 23 DELLA LEGGE REGIONALE 4 AGOSTO 2014, N. 15. CONTRIBUTO STRAORDINARIO AGLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI CON INDIRIZZO NEL SETTORE AGROALIMENTARE AI FINI DELL'AMMODERNAMENTO E DELL'EVENTUALE ADEGUAMENTO ALLE NORME IN MATERIA SANITARIA DEI LABORATORI DIDATTICI

Il/La sottoscritto/a ____________________________________, nato/a a ______________________ provincia di _____ il ___/___/_____, e residente in via/piazza__________________________________ Comune di _________, in qualità di ______________________ dell'Istituto ____ con sede in __________________________ provincia di _____ via/piazza ____ CAP_______, P.IVA/C.F.: _________________ telefono ____/___________, indirizzo PEC __________________ indirizzo e-mail __________________________________,

CHIEDE

la concessione di un contributo straordinario ai sensi dell'articolo 7, comma 23, della legge regionale 4 agosto 2014, n. 15 per l'acquisto (e installazione) di: ____
____
____
a fronte di una spesa complessiva preventivata pari a €_______________ (IVA inclusa/esclusa a seconda che costituisca un costo indetraibile o detraibile)
.

In riferimento all'istanza

DICHIARA

- di aver preso visione dei criteri e delle modalità relativi alla concessione del contributo straordinario per l'ammodernamento ed eventuale adeguamento dei laboratori didattici alle norme in materia sanitaria (Art. 7, comma 23, della Legge Regionale 4 Agosto 2014, n. 15; Regolamento per la concessione di contributi straordinari agli istituti tecnici e professionali con indirizzo nel settore agroalimentare ai fini dell'ammodernamento e dell'eventuale

adeguamento dei laboratori didattici alle norme in materia sanitaria, approvato con Decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 218 dd. 11.12.2014);

- che nel piano formativo dell'Istituto è presente un indirizzo di studi nel settore agroalimentare denominato ____
- che la liquidazione del contributo potrà essere effettuata sul c/c bancario in essere presso ______________________ IBAN ____________ovvero c/c postale n. ______________ ufficio postale di _________________ intestato a ____

DICHIARA INOLTRE

ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e rilascio di dichiarazioni mendaci:

- che l'acquisto dei beni per i quali è richiesto il contributo non beneficia (o beneficia, nella misura di € __________) di altra agevolazione pubblica;
- che l'IVA rappresenta un costo detraibile /non detraibile (*specificare*);.

Allega la seguente documentazione:

- relazione tecnica ai sensi dell'articolo 5, comma 4, lettera a), del regolamento adottato con decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 218 del 11.12.2014);
- n. ____ preventivi di spesa per l'importo complessivo di € ____________IVA inclusa/esclusa;
- copia del provvedimento istitutivo dell'Istituto rappresentato o di altro provvedimento dal quale si possano desumere gli indirizzi di studio e le specializzazioni annesse e connesse;
- copia del documento di identità personale del sottoscrittore.

Data

TIMBRO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO

FIRMA

____

RELAZIONE TECNICA

Denominazione dell'Istituto scolastico: *Indirizzo:*
Caratteristiche dei laboratori didattici
Funzionalità dei laboratori didattici e sommaria descrizione delle relative dotazioni
Incidenza delle pratiche laboratoriali nell'attività di insegnamento
Criticità presenti (specificare le necessità evidenziate in termini di ammodernamento e/o di adeguamento alle norme in materia sanitaria)
Descrizione dell'intervento proposto (indicare i beni che si intendono acquistare e la spesa preventivata per ognuno di essi)

Data

TIMBRO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO

FIRMA

____

15_6_3_AVV_COM SAN VITO AL TAGLIAMENTO 65 PRGC_001

Comune di San Vito al Tagliamento (PN)
Avviso approvazione variante n. 65 al PRGC.

IL RESPONSABILE DELLO STAFF DI SEGRETERIA

Visto l'art.17 comma 8 del Regolamento di attuazione D.P.R. 20.03.2008 n.086/Pres.,

RENDE NOTO

che con deliberazione del C.C. n.57 dell'11.12.2014, dichiarata esecutiva, il Comune di San Vito al Tagliamento ha approvato la Variante n.65 al P.R.G.C. riguardante modifiche puntuali alle norme tecniche di attuazione e alla zonizzazione, in conformità agli elaborati tecnici redatti dall'arch. Zampese Paolo dell'Ufficio Tecnico dell'Associazione Intercomunale del Sanvitese.

San Vito al Tagliamento, 2 febbraio 2015

IL SEGRETARIO GENERALE:
dott. Loris Grando

15_6_3_AVV_COM SAN VITO AL TAGLIAMENTO 66 PRGC_004

Comune di San Vito al Tagliamento (PN)
Avviso adozione variante n. 66 al PRGC.

IL RESPONSABILE DELLO STAFF DI SEGRETERIA

Vista la L.R. 5/2007 e s.m.i. e l'art.17 c.4 del relativo Regolamento Attuativo D.P.R. 20.03.2008 n.086/Pres.

RENDE NOTO

che con deliberazione del C.C. n.61 dell'11.12.2014, divenuta esecutiva, il Comune di San Vito al Tagliamento ha adottato la Variante 66 al P.R.G.C. riguardante il Piano Comunale di Settore del Commercio per l'allocazione delle grandi strutture di vendita di cui all'art.15, comma 2 della L.R.29/2005, così come modificata dalla L.R.15/2012 e L.R.26/2012, in conformità agli elaborati redatti dalla General Planning S.r.L. per la parte commerciale, dallo studio IN.AR.CO. S.r.L. per la parte viabilistica e dall'arch. Zampese Paolo per la parte urbanistica.

Successivamente alla presente pubblicazione, la Variante sopraccitata sarà depositata presso la Segreteria Comunale, in tutti i suoi elementi, per la durata di trenta giorni effettivi, affinché chiunque possa prenderne visione.

Entro il periodo di deposito, chiunque potrà presentare al Comune osservazioni. Nel medesimo termine i proprietari degli immobili vincolati dalla suddetta variante adottata potranno presentare opposizioni.

San Vito al Tagliamento, 2 febbraio 2015

IL SEGRETARIO GENERALE
dott. Loris Grando

15_6_3_AVV_COM SAN VITO AL TAGLIAMENTO AVVISO AUTORIZZAZIONI STRUTTURE VENDITA_005

Comune di San Vito al Tagliamento (PN)
Avviso adozione adeguamento dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni relative alle medie strutture di vendita maggiori.

IL RESPONSABILE DELLO STAFF DI SEGRETERIA

Vista la L.R.29/2005 con le successive modifiche ed integrazioni ed in particolare la L.R.15/2012 e la L.R.26/2012.

RENDE NOTO

che con deliberazione del C.C. n.60 dell'11.12.2014, divenuta esecutiva, il Comune di San Vito al Tagliamento ha adottato l'adeguamento dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni relative alle medie strut-

ture di vendita maggiori, di cui all'art.12, comma 4 della L.R. 05.12.2005, n.29, alle norme introdotte dalla L.R. 09.08.2012, n.15 e L.R. 21.12.2012, n.26, in conformità agli elaborati redatti dalla General Planning S.r.L. per la parte commerciale, dallo studio IN.AR.CO. S.r.L. per la parte viabilistica e dall'arch. Zampese Paolo per la parte urbanistica.
Successivamente alla presente pubblicazione, la documentazione sarà depositata presso la Segreteria Comunale, in tutti i suoi elementi, per la durata di trenta giorni effettivi, affinché chiunque possa prenderne visione.
Entro il periodo di deposito, chiunque potrà presentare al Comune osservazioni.
San Vito al Tagliamento, 2 febbraio 2015

IL SEGRETARIO GENERALE:
dott. Loris: Grando

15_6_3_CNC_CENTRO CRO GRADUATORIA GINECOLOGIA_003

Centro di Riferimento Oncologico - CRO - Aviano (PN) - Istituto di ricerca e cura a carattere scientifico

Graduatoria del concorso pubblico per la copertura di un posto di dirigente medico (ex primo livello) presso la Struttura Operativa Complessa di Ginecologia Oncologica (disciplina: ginecologia e ostetricia) a tempo indeterminato (scadenza bando: 12 maggio 2014).

Con determinazione dirigenziale n. 373 del 29.12.2014 è stata approvata la graduatoria dei candidati risultati idonei al concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di un posto di dirigente medico (ex primo livello) presso la Struttura Operativa Complessa di Ginecologia Oncologica (disciplina: ginecologia e ostetricia) a tempo indeterminato, graduatoria che viene di seguito riportata:

1. LUCIA Emilio punti 76,380

Aviano, 30 gennaio 2015

IL DIRETTORE S.O.C.
"AFFARI GENERALI E POLITICHE DEL PERSONALE":
avv. Alessandro Faldon

PREZZI E CONDIZIONI in vigore dal 1° gennaio 2010 (ai sensi della delibera G.R. n. 2840 dd. 17 dicembre 2009)

INSERZIONI NELLA PARTE TERZA DEL B.U.R.

Si precisa che ai sensi della normativa vigente per le pubblicazioni del B.U.R.:

- gli atti destinati alla pubblicazione che pervengono alla Redazione del B.U.R. entro le ore 16.00 del lunedì, sono pubblicati il secondo mercoledì successivo;
- i testi degli atti da pubblicare devono pervenire alla Redazione tramite il servizio telematico che è disponibile attraverso accesso riservato ad apposita sezione del portale internet della Regione. L'inoltro dei documenti via mail o in forma cartacea è ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa o tecnica di trasmissione;
- la pubblicazione degli atti, QUALORA OBBLIGATORIA ai sensi della normativa vigente, È EFFETTUATA SENZA ONERI per i richiedenti, anche se privati (art. 11, comma 31, della L.R. 11 agosto 2011, n. 11). In tal caso nella richiesta di pubblicazione deve essere indicata la norma che la rende obbligatoria;
- la procedura telematica consente, ove la pubblicazione NON SIA OBBLIGATORIA ai sensi della normativa vigente, di determinare direttamente il costo della pubblicazione che il richiedente è tenuto ad effettuare IN FORMA ANTICIPATA rispetto l'effettiva pubblicazione sul B.U.R.; l'inoltro del documento via mail o in forma cartacea - ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa o tecnica dei soggetti estensori – comporta l'applicazione di specifiche tariffe più sotto dettagliate, fermo restando il PAGAMENTO ANTICIPATO della spesa di pubblicazione;
- **gli atti da pubblicare, qualora soggetti all'imposta di bollo, devono essere trasmessi anche nella forma cartacea in conformità alla relativa disciplina;**
- Il calcolo della spesa di pubblicazione è determinato in base al numero complessivo dei caratteri, spazi, simboli di interlinea, ecc. che compongono il testo ed eventuali tabelle da pubblicare. Il relativo conteggio è rilevabile tramite apposita funzione nel programma MS Word nonché direttamente dal modulo predisposto nella sezione dedicata nel portale della Regione (fatti salvi la diversa tariffa ed il relativo calcolo previsto per le tabelle e tipologie di documento prodotte in un formato diverso da MS Word);
- a comprova, dovrà essere inviata la copia della ricevuta quietanzata alla Direzione centrale funzione pubblica, autonomie locali e coordinamento delle riforme – Servizio provveditorato e SS.GG., Ufficio amministrazione BUR – Corso Cavour, 1 – 34132 Trieste – FAX n. +39 040 377.2383 – utilizzando il modulo stampabile dal previsto link a conclusione della procedura di trasmissione della richiesta di pubblicazione eseguita tramite il portale internet della Regione.

Le tariffe unitarie riferite a testi e tabelle **PRODOTTI IN FORMATO MS WORD** sono applicate secondo le seguenti modalità:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER CARATTERE, SPAZI, ECC.
A)	Area riservata PORTALE	NON OBBLIGATORIA	€ 0,05
B)	Via e-mail a Redazione BUR	NON OBBLIGATORIA	€ 0,08
C)	Cartaceo (inoltro postale/fax)	NON OBBLIGATORIA	€ 0,15

- Il costo per la pubblicazione di tabelle e tipologie di documenti **PRODOTTI IN FORMATO DIVERSO DA MS WORD** sarà computato forfetariamente con riferimento alle succitate modalità di trasmissione e tipo di pubblicazione. Nella fattispecie, le sottoriportate tariffe saranno applicate per ogni foglio di formato A/4 anche se le dimensioni delle tabelle, ecc. non dovessero occupare interamente il foglio A/4:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER FOGLIO A/4 INTERO O PARTE
A/tab)	Area riservata PORTALE	NON OBBLIGATORIA	€ 150,00
B/tab)	Via e-mail a Redazione BUR	NON OBBLIGATORIA	€ 210,00
C/tab	Cartaceo (inoltro postale/fax	NON OBBLIGATORIA	€ 360,00

- **Tutte le sopraindicate tariffe s'intendono I.V.A. esclusa**

FASCICOLI

PREZZO UNITARIO DEL FASCICOLO

- formato CD € 15,00
- formato cartaceo con volume pagine inferiore alle 400 € 20,00
- formato cartaceo con volume pagine superiore alle 400 € 40,00

PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un trimestre solare € 35,00
PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un anno solare € 50,00

PREZZI DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI CON DESTINAZIONE ESTERO COSTO AGGIUNTIVO € 15,00

TERMINI PAGAMENTO delle suddette forniture IN FORMA ANTICIPATA
I suddetti prezzi si intendono comprensivi delle spese di spedizione

La fornitura di fascicoli del BUR avverrà previo pagamento ANTICIPATO del corrispettivo prezzo nelle forme in seguito precisate. A comprova dovrà essere inviata al sottoriportato ufficio la copia della ricevuta quietanzata:
DIREZIONE CENTRALE FUNZIONE PUBBLICA, AUTONOMIE LOCALI E COORDINAMENTO DELLE RIFORME - SERVIZIO PROVVEDITORATO E SS.GG. - UFFICIO AMMINISTRAZIONE BUR - CORSO CAVOUR, 1 - 34132 TRIESTE
FAX N. +39 040 377.2383 E-MAIL: s.provveditorato.bur@regione.fvg.it

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Le spese di pubblicazione degli avvisi, inserzioni, ecc. nella parte terza del B.U.R. e i pagamenti dei fascicoli B.U.R. dovranno essere effettuati mediante:
a) versamento del corrispettivo importo sul conto corrente postale n. **85770709**.
b) bonifico bancario cod. IBAN **IT 56 L 02008 02230 000003152699**
Entrambi i suddetti conti hanno la seguente intestazione:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Servizio Tesoreria - Trieste
OBBLIGATORIAMENTE dovrà essere indicata la riferita causale del pagamento, così dettagliata:

- per spese pubbl. avvisi, ecc. **CAP/E 708 - INSERZ. BUR (riportare sinteticamente il titolo dell'inserzione)**

- per acquisto fascicoli B.U.R. **CAP/E 709 - ACQUISTO FASCICOLO/I BUR**

Al fine della trasmissione dei dati necessari e della riferita attestazione del pagamento sono predisposti degli appositi moduli scaricabili dal sito Internet:
www.regione.fvg.it -> **bollettino ufficiale**, alle seguenti voci:
- **pubblica sul BUR (utenti registrati)**: *il modulo è stampabile ad inoltro eseguito della richiesta di pubblicazione tramite il portale*
- **acquisto fascicoli**: *modulo in f.to DOC*

ROBERTO MICALLI - Direttore responsabile
ERICA NIGRIS - Responsabile di redazione
iscrizione nel Registro del Tribunale di Trieste n. 818 del 3 luglio 1991

in collaborazione con insiel spa
impaginato con Adobe Indesign CS5®
stampa: Centro stampa regionale
- Servizio provveditorato e servizi generali